GE712BR

Микроволновая печь

Руководство пользователя и руководство по приготовлению пищи



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

Представьте...

ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим вас за приобретение продукта компании Samsung. Для получения более подробной информации зарегистрируйте свое устройство на веб-сайте

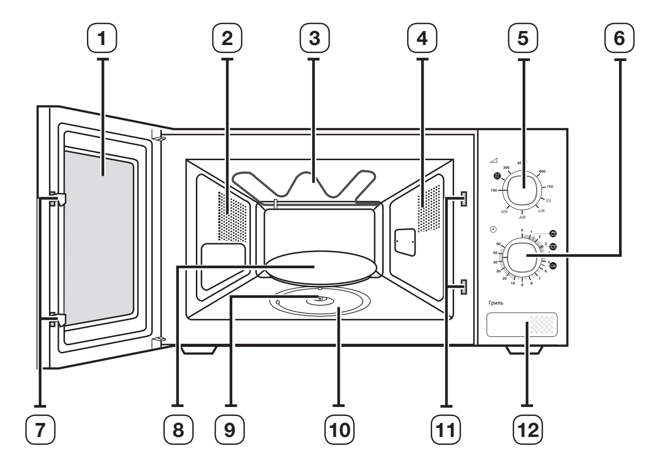
www.samsung.com/register



РУССКИЙ

СОДЕРЖАНИЕ

ПЕЧЬ



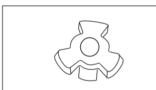
1. ДВЕРЦА
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ГРИЛЬ
4. ОСВЕЩЕНИЕ
5. РУКОЯТКА РЕГУЛЯТОРА МОЩНОСТИ
6. РУКОЯТКА ТАЙМЕРА
7. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
8. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
9. МУФТА
10. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
11. ОТВЕРСТИЯ БЛОКИРУЮЩЕГО МЕХАНИЗМА
12. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

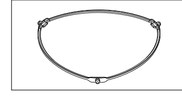
В зависимости от приобретенной модели в ее комплект входят некоторые принадлежности, которые можно использовать различными способами.

1. **Муфта**. Расположена на валу двигателя в основании печи.

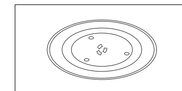
   Назначение: Муфта вращает поднос.

2. **Роликовая подставка.** Расположена в центре печи.

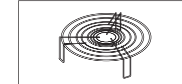
   Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

3. **Вращающийся поднос** - Расположен на роликовой подставке, центр должен совмещаться с муфтой.

   Назначение: Вращающийся поднос - это основная поверхность для приготовления пищи, легко снимается для очистки.

4. **Металлическая стойка.** Располагается на вращающемся подносе.

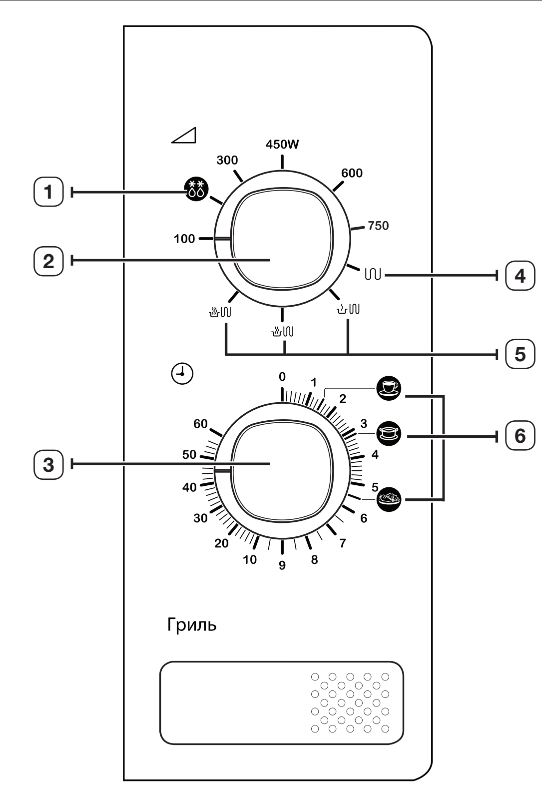
   

   Назначение: металлическая стойка используется для приготовления пищи на гриле или в комбинированном режиме.

☛ **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

☛ Емкость для приготовления на пару (пароварка) является неотъемлемой частью комплекта поставки микроволновой печи : *****/BW, ***/BWT, ***X/BWT, ***P**/BWT**

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РАЗМОРОЗКА
2. РУКОЯТКА РЕГУЛЯТОРА МОЩНОСТИ
3. РУКОЯТКА ТАЙМЕРА
4. ГРИЛЬ
5. СВЧ+ГРИЛЬ
6. БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ




ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ВАЖНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.
Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

- Используйте устройство только в таких целях, для которых оно предназначено, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не охватывают все возможные случаи и ситуации. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. Устройство предназначено только для домашнего использования. Не нагревайте никакие ткани и пакеты, наполненные зернами, так как это может вызвать ожоги и возгорание. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ



Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **серьезной травмы или смерти**.



Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

	Предупреждение — возможно возгорание.		Предупреждение — горячая поверхность.
	Предупреждение — электричество.		Предупреждение — взрывчатые вещества.
	НЕ прилагайте усилий.		Строго следуйте указаниям.
	НЕ разбирайте.		Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.
	НЕ прикасайтесь.		Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что варочная панель заземлена.
	Обратитесь в сервисный центр за помощью.		Примечание.
	Важная информация.		

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН.

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию энергии СВЧ-волн.

(a) Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(b) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(c) НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от фирмы-производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:




(1) дверца (изогнута)
(2) петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.
Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

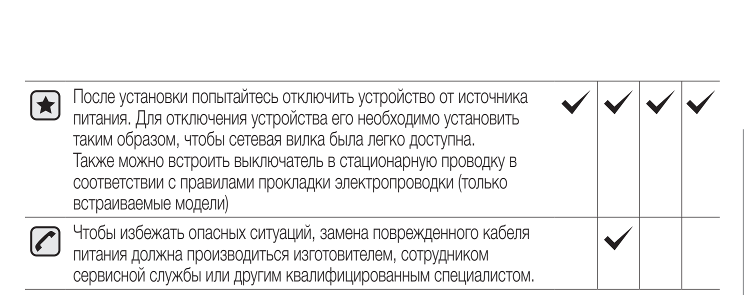


⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт микроволновой печи должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к кабелю питания.	✓	✓	✓	✓
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Не допускайте излишнего физического воздействия и ударов устройства.	✓	✓	✓	✓
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи. (Только для автономных моделей)	✓	✓		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими вилками, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его сзади печи.	✓	✓	✓	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.	✓	✓		
Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь нее и на дверь.	✓	✓	✓	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
Следите, чтобы дети не играли с устройством.	✓	✓	✓	✓
Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.	✓	✓	✓	✓
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих алкоголь, так как пары алкоголя могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓





⊘	Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, и ее нельзя размещать в шкафу. (Только для автономных моделей)	✔	✔	✔	✔
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.	✔	✔	✔	✔
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.	✔	✔	✔	✔
★	Это устройство могут использовать дети от 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.	✔	✔	✔	✔
⊘	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.	✔	✔	✔	✔
⊘	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.	✔	✔	✔	✔
⊘	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.	✔	✔	✔	
⊘	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.	✔		✔	✔
⊘	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.	✔		✔	
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите на него чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✔	✔	✔	✔
★	Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.	✔		✔	✔
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а также перед потреблением необходимо проверить температуру для предотвращения ожога.			✔	
★	Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность.	✔	✔	✔	✔
★	Эту печь необходимо установить в правильном положении и на подходящей высоте, чтобы обеспечить удобный доступ к внутреннему пространству и области управления.	✔	✔	✔	✔
★	Перед первым использованием печи поместите в нее воду и нагревайте ее в течение 10 минут.	✔	✔	✔	✔
★	Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если при работе печь начинает издавать странный звук, появляется дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
⊘	Во время самоочистки поверхности становятся более горячими, чем обычно. В таких случаях не допускайте контакта детей с печью (только для моделей с функцией самоочистки).		✔	✔	
⊘	Перед проведением самоочистки печи необходимо устранить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке (только для моделей с функцией самоочистки).	✔	✔	✔	✔



	После установки попытайтесь отключить устройство от источника питания. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки (только встраиваемые модели)	✓	✓	✓	✓
	Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.		✓		

	⚠ ВНИМАНИЕ				
	Используйте только такую посуду, которая подходит для в микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т. д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
	При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.	✓		✓	
	Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
	При разогревании большого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
	Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.	✓		✓	✓
	Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.	✓	✓		✓
	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
	Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т. д.			✓	✓
	Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	

	Обязательно пользуйтесь рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
	Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.			✓	
	Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
	При открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи, чтобы избежать ожогов горячим воздухом или паром.			✓	
	Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
	Не используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.	✓			✓
	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. "Установка микроволновой печи").	✓		✓	
	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Данные правила действуют в странах Европейского Союза и других европейских странах с раздельной системой сбора мусора)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности их переработки для повторного использования утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохраны можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к поставщику и ознакомиться с условиями договора покупки. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

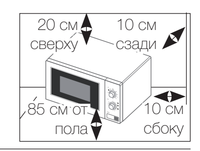


РУССКИЙ

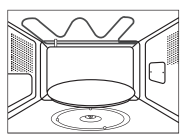
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на ровной плоской поверхности на высоте 85 см от пола. Поверхность должна выдерживать вес микроволновой печи.

1. При установке печи убедитесь, что обеспечивается достаточная вентиляция. Для этого оставьте 10 см сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Удалите из печи упаковочный материал. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос вращается свободно.



3. При установке печи необходимо обеспечить удобный доступ к сетевому шнуру.

☛ Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром или узлом шнура питания в сборе, поставляемым изготовителем или его представителем. В целях личной безопасности включайте сетевой шнур только в трехконтактную заземленную розетку переменного тока с напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Если сетевой шнур поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром.

☛ Не устанавливайте печь в условиях повышенной температуры или влажности, например рядом с обычной печью или батареей центрального отопления. Параметры источника электропитания должны строго соответствовать характеристикам, указанным в спецификации данного изделия. Перед первым использованием печи протрите внутренние стенки и уплотнитель дверцы влажной тканью.

ДЕЙСТВИЯ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ПРОБЛЕМ ИЛИ СОМНЕНИЙ

При возникновении нижеперечисленных проблем воспользуйтесь указанными решениями.

Это нормально.

- Наличие конденсата на внутренних стенках печи.
- Поток воздуха в области дверцы или внешнего покрытия.
- Отражение света в области дверцы или внешнего покрытия.
- Выбросы пара в области дверцы или вентиляционных отверстий.

Печь не включается после поворота рукоятки ТАЙМЕРА.

- Проверьте, плотно ли закрыта дверца.

Продукты совсем не приготовились.

- Проверьте, правильно ли установлен таймер.
- Проверьте, плотно ли закрыта дверца.
- Проверьте, не перегружена ли электрическая цепь, исправен ли предохранитель и не сработал ли автоматический выключатель.

Продукты перегреты либо недогреты.

- Проверьте, правильно ли установлено время приготовления для данного блюда.
- Убедитесь, что для данного блюда был установлен правильный уровень мощности.

Внутри печи видны искры и слышен треск.

- Убедитесь, что не была использована посуда с металлической отделкой.
- Убедитесь, что в печи не была оставлена вилка или другой металлический прибор.
- Убедитесь, что алюминиевая фольга не расположена слишком близкок стенкам печи.

Микроволновая печь создает помехи для телевизоров и радиоприемников.

- Во время работы микроволновой печи могут наблюдаться незначительные помехи в работе телевизоров и радиоприемников.
  Это нормально. Чтобы избежать такой проблемы, устанавливайте печь подальше от телевизоров, радиоприемников и антенн.

Если приведенные выше рекомендации не помогли решить проблему, обратитесь к продавцу или в сервисный центр Samsung.

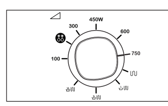




ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПРОДУКТОВ

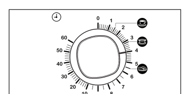
Ниже описана процедура приготовления и разогрева продуктов.
ВСЕГДА проверяйте настройки перед тем, как оставить печь без присмотра.
Сначала поместите продукты в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

1. Поворачивая рукоятку **РЕГ УЛЯТОРА МОЩНО СТИ,** установите максимальный уровень мощности (**МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНО СТЬ : 750 Вт**).

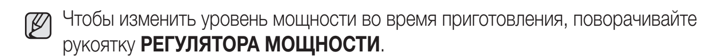


2. Поворачивая рукоятку **ТА ЙМЕРА**, установите время.

   В результате: включится подсветка печи и поднос начнет вращаться.



Никогда не включайте пустую микроволновую печь.



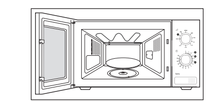
Чтобы изменить уровень мощности во время приготовления, поворачивайте рукоятку **РЕГУЛЯТОРА МОЩНОСТИ**.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление можно остановить в любое время, чтобы проверить состояние продуктов.

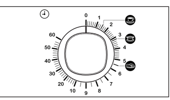
1. Чтобы временно остановить приготовление: откройте дверцу печи.

   В результате: приготовление остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу





2. Чтобы окончательно остановить приготовление, переведите рукоятку **ТАЙМЕРА** в положение «0».

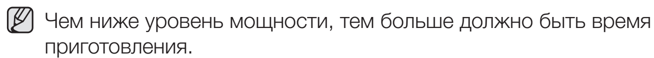


УРОВНИ МОЩНОСТИ

Ниже приведены доступные уровни мощности.

Уровень мощности	Мощность	
	СВЧ	**ГРИЛЬ**
ВЫСОКИЙ	750 Вт	-
ВЫШЕ СРЕДНЕГО	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
НИЖЕ СРЕДНЕГО	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА( )	180 Вт	-
НИЗКИЙ/СОХРАНЕНИЕ БЛЮДА ТЕПЛЫМ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИ I ( )	300 Вт	1100 Вт
КОМБИ II ( )	450 Вт	1100 Вт
КОМБИ III ( )	600 Вт	1100 Вт

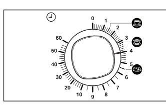
Если вы выбираете более высокий уровень мощности, время приготовления следует уменьшить.



Чем ниже уровень мощности, тем больше должно быть время приготовления.

РЕГУЛИР ОВК А ВР ЕМЕНИ ПРИ ГОТОВЛЕНИЯ

Изменение времени приготовления осуществляется поворотом рукоятки **ТАЙМЕРА**.

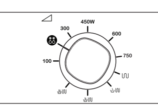


РУССКИЙ

РУЧНАЯ РАЗМОРОЗКА ПИЩИ

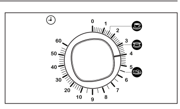
В режиме автоматической ускоренной разморозки можно размораживать мясо, птицу, рыбу, а также хлеб и выпечку. Поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Поворачивая рукоятку **РЕГУЛЯТОРА МОЩНОСТИ**, установите уровень мощности в 180 Вт.



2. Поворачивая рукоятку **ТАЙМЕРА**, выберите нужный вес продуктов.

   В результате: начнется размораживание.

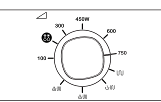


Применяйте только ту посуду, которую разрешено использовать в микроволновой печи.

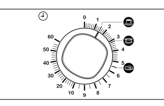
ИСПОЛЬЗОВАНИЕРЕЖИМА БЫСТРОГО РАЗОГРЕВА И ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поместите продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Поворачивая рукоятку **РЕГУЛЯТОРА МОЩНОСТИ**, установите максимальный уровень мощности.



2. Поворачивая рукоятку **ТАЙМЕРА**, выберите один из режимов быстрого разогрева (напитки, супы/ соусы или свежие овощи).



Применяйте только ту посуду, которую разрешено использовать в микроволновой печи.

ПАРАМЕТРЫ БЫСТРОГО РАЗОГРЕВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

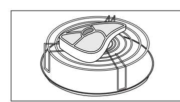
Ниже перечислено несколько советов по приготовлению или разогреву пищи с помощью функций быстрого разогрева или приготовления.

Знаки	Тип блюда	Мощность	Размер порции	Время приготов-ления	Время выдержки
	Напитки	750 Вт	150 мл	1 мин 30 с	1–2 мин
	Супы, соусы (охлаж- денные)	750 Вт	200–250 мл	3 мин 10 с	2–3 мин
	Свежие овощи	750 Вт	300–350 г	5 мин 30 с	3 мин

ВЫБОР ПРИ НАДЛЕЖНОСТЕЙ

Пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой. Не используйте пластиковые контейнеры, тарелки, картонные стаканчики, салфетки и т. д.

Если выбран комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи и жаростойкой посудой.



Металлическая посуда или приборы могут повредить микроволновую печь.

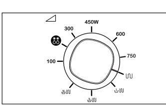
Дополнительные сведения о подходящей посуде и приборах см. в руководстве по выбору посуды на стр. 12~13.



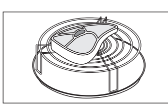
ГРИЛЬ

Функция гриля позволяет быстро готовить продукты до образования золотистой корочки без использования микроволн. В комплекте с микроволновой печью поставляется специальная стойка для гриля.

1. Разогрейте печь до требуемой температуры, установив рукоятку **РЕГУЛЯТОРА МОЩНОСТИ** в положение **Гриль** (꞉) и выбрав с помощью рукоятки **ТАЙМЕРА** соответствующее время приготовления.

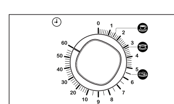


2. Откройте дверцу печи и положите продукты на стойку.



3. Установка соответствующего времени приготовления осуществляется поворотом рукоятки **ТАЙМЕРА** (например, 60 минут).

   В результате: начнется процесс приготовления.



Не волнуйтесь, если нагревательные элементы в процессе приготовления на гриле будут включаться и выключаться. Это необходимо для предотвращения перегрева печи.

☛ Всегда используйте прихватку при извлечении блюд из печи, поскольку они могут быть очень горячими.

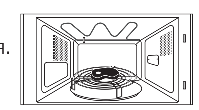
КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ «СВЧ +ГРИЛЬ»

Для быстрого приготовления продуктов и одновременного образования золотистой корочки можно совмещать режим микроволн с режимом гриля.

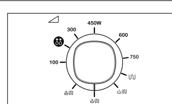
☛ Всегда пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой. Стеклянная или керамическая посуда идеально подходит для использования в микроволновой печи, поскольку позволяет микроволнам равномерно распределяться по продуктам.

☛ Всегда используйте прихватку при извлечении блюд из микроволновой печи, поскольку они могут быть очень горячими.

1. Откройте дверцу печи нажатием на большую кнопку в правом нижнем углу панели управления. Положите продукты на стойку, а стойку — на вращающийся поднос. Закройте дверцу печи.

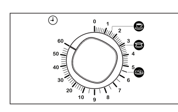


2. Поворачивая рукоятку **РЕГУЛЯТОРА МОЩНОСТИ**, установите необходимый уровень мощности (꞉, ꞉, ꞉).



3. Поворачивая рукоятку **ТАЙМЕРА**, выберите нужное время приготовления (например, 60 минут).

   В результате: начнется процесс приготовления.



Максимальная мощность для комбинированного режима — 600 Вт.

РУССКИЙ

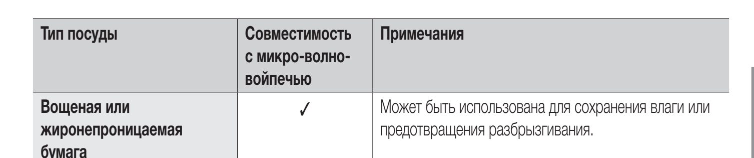




РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

В процессе приготовления продуктов в микроволновой печи необходимо, чтобы микроволны проникали в продукты, не отражаясь и не поглощаясь используемой посудой.
Вот почему посуду для использования в микроволновой печи надо подбирать очень тщательно. Если на посуде есть отметка о возможности использования в микроволновой печи, беспокоиться не о чем.
В приведенной ниже таблице указаны различные виды посуды, а также возможность и варианты их использования в микроволновой печи.

Тип посуды	Совместимость с микро-волно-войпечью	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может быть использована в неболь-ших количествах для предотвращения подгорания продуктов. Если фольга находится слишком близко к стенкам печи или ее слишком много, может возникать искрение.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не нагревать предварительно более 8 минут.
Фарфоровая и глиняная посуда	✓	Фарфоровая, керамическая, глазурованная глиняная посуда и посуда из тонкостенного фарфора без металлических элементов подходит для использования в микроволновой печи.
Одноразовая картонная посуда	✓	Некоторые замороженные продукты упаковывают в такую оболочку..
Упаковка, используемая для продуктов быстрого приготовления		
• Контейнеры в форме чашек из полистирола	✓	Могут быть использованы для разогрева продуктов. Перегрев может вызвать плавление полистирола.
• Бумажные пакеты и газеты	✗	Могут вызвать возгорание.
• Переработанная бумага или металлические ободки	✗	Могут вызвать искрение.
Стеклянная посуда		
• Посуда для применения в печи и сервировки	✓	Подходит для использования, если не имеет металлических элементов.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может быть использована для разогрева продуктов или напитков. Хрупкое стекло может треснуть или разбиться при неожиданном нагреве.
• Стеклянные банки	✓	Необходимо снять крышку перед использованием. Подходят только для разогрева.
Металлическая посуда		
• Тарелки	✗	Могут вызвать искрение или возгорание.
• Упаковка для замороженных продуктов с металлическими зажимами	✗	
Бумажная посуда		
• Тарелки, чашки, салфетки и бумажные полотенца	✓	Для непродолжительного приготовления или нагрева. Также поглощают избыточную влагу.
• Переработанная бумага	✗	Может вызвать искрение.
Пластиковая посуда		
• Контейнеры	✓	Только жаростойкий термопластик. Изделия из другого вида пластика могут деформироваться и выцветать при высоких температурах. Не используйте пластик на основе меламина.
• Пищевая пленка	✓	Может быть использована для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Снимать пленку следует с осторожностью, поскольку пар, выходящий при этом, может вызвать ожоги.
• Пакеты для замороженных продуктов	✓ ✗	Только если жаропрочные или подходят для варки. Не должны быть герметичными. При необходимости проделайте отверстия с помощью вилки.



Тип посуды	Совместимость с микро-волно-войпечью	Примечания
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для сохранения влаги или предотвращения разбрызгивания.

✓ : **Рекомендуется**

✓✗ : **Использовать с осторожностью**

✗ : **Опасно**

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Энергия микроволн проникает в продукты и поглощается содержащейся в них водой, жиром и сахаром.
Микроволны ускоряют движение молекул продуктов. Движение молекул создает трение, в результате чего продукты нагреваются.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Посуда для микроволновой печи

Для максимальной эффективности посуда должна пропускать микроволны. Посуда из таких металлов, как нержавеющая сталь, алюмини й и медь, отражает микроволны. Керамическая, стеклянная, фарфоровая,пластиковая, а также бумажная и деревянная посуда подходит для использования в микроволновой печи. Таким образом, металлическая посуда не рекомендуется для использования в микроволновой печи.

Продукты для приготовления в микроволновой печи

Для приготовления в печи подходит большинство продуктов, в том числе свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобовые, рыба и мясо. Соусы, кремы, супы, паровые пудинги, консервы и чатни также подходят для приготовления в микроволновой печи. Вообще микроволновая печь идеально подходит для приготовления любых продуктов, которые можно приготовить на плите. Например, для плавления масла или шоколада (см. раздел с советами, технологией и рекомендациями).

Накрывание крышкой во время приготовления

Накрывание крышкой во время приготовления имеет большое значение, поскольку выделяющийся пар участвует в процессе приготовления. Продукты можно накрывать несколькими способами: например, керамической или пластиковой крышкой либо подходящей пищевой пленкой.

Время выдержки

Время выдержки после приготовления тоже имеет большое значение, поскольку позволяет выровнять температуру продуктов.



РУССКИЙ

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Готовьте продукты под крышкой в течение минимального периода времени — см. таблицу. Продолжайте приготовление до достижения нужного результата.
Размешайте овощи дважды во время приготовления и один раз после. После приготовления посолите, добавьте приправы или сливочное масло. Накройте овощи крышкой на время выдержки.

Продукты	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Шпинат	150 г	600 Вт	5½–6½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	10–11	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленый горошек	300 г	600 Вт	8–9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	10–11	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощное рагу (морковь, горох и кукуруза)	300 г	600 Вт	9–10	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь по-китайски	300 г	600 Вт	8½–9½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую чашу из жаростойкого стекла с крышкой — во время приготовления рис увеличивается в объеме в два раза. Готовьте под крышкой. По окончании приготовления размешайте перед тем.
как дать рису постоять, и добавьте соль, приправы и сливочное масло.
Примечание: после приготовления риса может остаться некоторое количество воды.

Макаронные изделия: Используйте большую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Залейте кипящей водой, добавьте щепотку соли и тщательно размешайте. Готовьте без крышки. Время от времени помешивайте пасту во время приготовления и после него. Накройте пасту крышкой на время выдержки, а потом тщательно слейте воду.

Продукты	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Белый рис (пропаренный)	250 г	750 Вт	17–18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	750 Вт	22–23	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис	250 г	750 Вт	22–23	10	Добавьте 600 мл холодной воды.
Смешанный рис (посевной и дикий рис)	250 г	750 Вт	18-19	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Кукурузная смесь (рис и зерна кукурузы)	250 г	750 Вт	19–20	5	Добавьте 400 мл горячей воды.
Макаронные изделия	250 г	750 Вт	11–12	5	Добавьте 1 л горячей воды.



Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой.
Добавьте 30–45 мл холодной воды (2–3 ст. л.) на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте продукты под крышкой в течение минимального периода времени — см. таблицу. Продолжайте приготовление до достижения нужного результата. Размешайте один раз во время приготовления и один раз после него. После приготовления посолите, добавьте приправы или сливочное масло. Накройте крышкой и оставьте на три минуты.

Совет: Нарежьте свежие овощи на равные кусочки.Чем меньше размер кусочков, тем быстрее они приготовятся.

Любые свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне мощности (750 Вт).



Продукты	Размер порции	Время приго-товле-ния (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Брокколи	250 г 500 г	5–5½ 8½–9	3	Приготовьте соцветия одинакового размера. Расположите стебли капусты в центре.
Брюссельская капуста	250 г	6½–7½	3	Добавьте 60–75 мл (5–6 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	5–6	3	Порежьте морковь на кусочки одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5½–6 9½–10	3	Приготовьте соцветия одинакового размера. Порежьте большие соцветия пополам. Расположите стебли капусты в центре.
Кабачки	250 г	4–4½	3	Порежьте кабачки на ломтики. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек масла. Готовьте до тех пор, пока не станут мягкими.
Баклажаны	250 г	4½–5	3	Порежьте баклажан на небольшие ломтики и сбрызните лимонным соком (1 ст. л.).
Лук-порей	250 г	5–5½	3	Порежьте лук на толстые ломтики.
Грибы	125 г 250 г	1½–2 3½–4	3	Приготовьте мелкие грибы целиком, а большие—кусочками. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Добавьте соли и перца. Слейте воду, перед тем как подавать на стол.
Лук	250 г	5–6	3	Порежьте лук на ломтики или половинки. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Сладкий перец	250 г	4½-5	3	Порежьте перец на маленькие кусочки.
Картофель	250 г 500 г	5–6 9–10	3	Взвесьте очищенный карто фель и порежьте его на половинки или четвертинки одинакового размера.
Брюква	250 г	5-5½	3	Порежьте брюкву на маленькие кубики.



РАЗОГРЕВ

Микроволновая печь разогревает продукты намного быстрее, чем обычные плиты. Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева. Рекомендации, данные в таблице, касаются жидкостей комнатной температуры от +18 до +20 °C или охлажденных продуктов с температурой от +5 до +7 °C.

Рекомендация по разогреву

Избегайте разогрева больших продуктов, например кусков мяса, — они часто подгорают и высыхают до того, как разогреются в середине. Рекомендуется разогревать небольшие кусочки.

Уровни мощности и помешивание

Некоторые продукты можно разогревать при мощности в 750 Вт, в то время как другие продукты лучше разогревать при мощности в 600, 450 или даже 300 Вт.
Сверьтесь с таблицей. Вообще лучше разогревать продукты на самом низком уровне мощности, если они чувствительны к разогреву, если их много или они разогреваются быстро (например, кексы).
Для достижения наилучших результатов необходимо хорошо размешивать или переворачивать продукты во время разогрева.
При первой же возможности размешайте продукты еще раз, перед тем как подать на стол.
Будьте предельно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания.
Во избежание чрезмерного кипения жидкостей и их возможного выпаривания размешивайте их до начала разогрева, во время и после него. Оставьте их в микроволновой печи на время выдержки. Рекомендуется поместить в жид кость пластиковую ложку или стеклянную трубочку. Избегайте перегрева (а следовательно, порчи) продуктов.
Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и впоследствии добавить его, если необходимо.

Время разогрева и выдержки

При первом разогреве продуктов полезно запомнить количество времени, затраченное на разогрев. Это может пригодиться в будущем.
Убедитесь, что продукты полностью разогрелись.
Дайте продуктам настояться после разогрева, это выровняет их температуру.
Рекомендуемое время выдержки после разогрева — 2–4 минуты, если в таблице не указано иное время.
Будьте предельно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания.
Ознакомьтесь с разделом, содержащим меры предосторожности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда оставляйте жидкости на 20 секунд в печи после разогрева — это выровняет их температуру. Помешивайте жидкости во время разогрева, если необходимо, и ВСЕГДА размешивайте после него.
Во избежание чрезмерного кипения жидкостей и их возможного выпаривания рекомендуется поместить в жидкость пластиковую ложку или стеклянную трубочку и размешивать их до начала разогрева, во время и после него.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ: Налейте детское питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. После разогрева тщательно перемешайте питание! Дайте постоять в течение двух-трех минут, перед тем как кормить ребенка. Еще раз перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура: 30–40 °C.
ДЕТСКОЕ МОЛОКО: Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте молоко с соской на бутылке, она может взорваться при перегреве. Тщательно размешайте перед выдержкой и еще раз перед тем, как дать ребенку.
Всегда проверяйте температуру молока, перед тем как поить ребенка.
Рекомендуемая температура: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ.

Температуру детского питания необходимо проверять, перед тем как давать ребенку, чтобы избежать ожогов.
Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

GE712BR_BWT_DE68-03796L_RU 16 2011-11-24 11:15:51



Разогрев жидкостей и продуктов

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

Продукты	Размер порции	Мощ-ность	Время приго-товле-ния (мин.)	Время выдер-жки (мин.)	Рекомендации
Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка) 500 мл (2 кружки)	750BR	1½–2 2–2½ 4–4½	1-2	Налейте напиток в керамическую чашку и разогревайте без крышки. Поместите чашку (150 мл) или кружку 250 мл) в центр вращающегося подноса, тщательно перемешайте до и после выдержки.
Суп (охлажденный)	250 г 450 г	750 Вт	3–3½ 4–4½	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. После разогрева тщательно перемешайте. Размешайте суп еще раз перед тем, как подать на стол.
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	5–6	2-3	Положите мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. Периодически помешивайте рагу во время разогрева, перед тем как дать настояться и перед едой.
Паста с соусом (охлажденная)	350 г	600 Вт	4–5	3	Положите пасту (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте ее пищевой пленкой. Размешайте пасту, перед тем как подавать на стол.
Паста с соусом и начинкой (охлажденная)	350 г	600 Вт	4½–5½	3	Положите изделия из теста с начинкой (например, пельмени или равиоли) в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. Периодически помешивайте пищу во время разогрева, перед тем как дать настояться и перед едой.
Закрытые блюда (охлажденные)	300 г 400 г	600 Вт	5–6 6–7	3	Положите блюдо из 2–3 охлажденных ингредиентов на керамическую тарелку. Накройте ее пищевой пленкой.
Замороженные готовые блюда	300 г 400 г	600 Вт	11½–12½ 13–14	4	Поместите жаропрочную тарелку с замороженным готовым блюдом (–18 °C) на вращающийся поднос. Проделайте отверстия в пленке или накройте блюдо пищевой пленкой. Дайте блюду настояться в течение 4 минут после разогрева.











РУССКИЙ

Разогрев детского питания и молока

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

Продукты	Размер порции	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек	2-3	Налейте питание в глубокую керамическую тарелку. Готовьте под крышкой. После приготовления тщательно перемешайте. Дайте постоять 2–3 минуты. Перед подачей тщательно перемешайте и проверьте температуру.
Детская каша (зерновые + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек	2-3	Налейте кашу в глубокую керамическую тарелку. Готовьте под крышкой. После приготовления тщательно перемешайте. Дайте постоять 2–3 минуты. Перед подачей тщательно перемешайте и проверьте температуру.
Молочная смесь	100 мл 200 мл	300 Вт	30–40 сек От 1 мин. до 1 мин. 10 сек..	2-3	ХТщательно размешайте или встряхните молочную смесь и налейте ее в стерилизованную стеклянную бутылку. Поставьте бутылку в середину вращающегося подноса. Готовьте смесь без крышки. Тщательно встряхните бутылку и дайте постоять в течение трех минут. Тщательно размешайте и проверьте температуру молока, перед тем как дать его ребенку.

РАЗМОРОЗКА

Микроволновая печь идеально подходит для разморозки. Микроволны быстро и бережно размораживают продукты. Это очень полезно в случае неожиданного появления гостей.

Замороженную птицу необходимо полностью разморозить перед приготовлением. Удалите все металлические фиксаторы и выньте птицу из упаковки, чтобы дать стечь талой воде.

Положите замороженные продукты на тарелку без крышки. По истечении половины времени приготовления переверните продукты, дайте талой воде стечь и удалите потроха.

Время от времени проверяйте продукты, чтобы они не нагрелись.

Если маленькие и тонкие части продуктов нагреваются, оберните их на время размораживания маленькими полосками алюминиевой фольги.

Если поверхность птицы начнет нагреваться, остановите размораживание и дайте птице остыть в течение 20 минут, перед тем как продолжить.

Дайте мясу, птице или рыбе настояться, чтобы завершить размораживание.

Время выдержки до окончательной разморозки зависит от количества продуктов. См. таблицу ниже.

Совет: Плоские продукты и маленькие кусочки размораживаются быстрее, чем габаритные продукты и большие куски. Помните об этом при замораживании и размораживании.

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для размораживания продуктов с температурой от –18 до –20 °C.



Все замороженные продукты следует размораживать на уровне мощности для разморозки (180 Вт).

Продукты	Размер порции	Время при-готовле-ния (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Мясо				
Говяжий фарш	500 г	10-12	5–20	Положите мясо на плоскую керамическую тарелку. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.
Свиные отбивные	250 г	7–8		
Птица				
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	12–14	15–40	Сначала положите куски птицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоскую керамическую тарелку. Оберните тонкие части (крылышки и ножки) алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.
Целая курица	1 кг	25–28		
Рыба				
Рыбное филе	250 г (2 шт.)	6-7	5-20	Положите замороженную рыбу на середину плоской керамической тарелки. Разместите тонкие куски филе под толстыми. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.
	400 г (4 шт.)	11-13		
Фрукты				
Ягоды	250 г	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоской круглой стеклянной тарелке большого диаметра.



Продукты	Размер порции	Время при-готовле-ния (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Хлеб				
Булочки (около 50 г))	2 шт. 4 шт.	1½–2 3–4	5-10	Разложите булочки по кругу, а хлеб – горизонтально на бумажном полотенце в центре вращающегося подноса. По истечении половины времени разморозки переверните.
Тосты и сэндвичи	250 г	4–5		
Серый хлеб (из ржаной и пшеничной муки)	500 г	8-10		

ГРИЛЬ

Нагревательные элементы гриля расположены под потолком печи. Они работают, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращающийся поднос позволяет продуктам готовиться более равномерно. Для более быстрого подрумянивания продуктов рекомендуется предварительно разогреть гриль в течение 2–3 минут.

Посуда для использования с грилем

Посуда должна быть огнеупорной и может содержать металлические элементы. Не используйте пластиковую посуду, она может расплавиться.

Продукты для приготовления на гриле

Отбивные, сосиски, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие кусочки рыбы, сэндвичи и все виды тостов.

Важное замечание.

Каждый раз при использовании функции гриля убедитесь, что нагревательный элемент расположен в горизонтальной позиции под потолком печи, а не вертикально на задней стенке. Помните, что продукты должны располагаться на стойке, если не рекомендовано иное расположение.

РУССКИЙ



СВЧ+ГРИЛЬ

Данный режим приготовления сочетает жар, исходящий от гриля, со скоростью обработки микроволнами. Он работает только при закрытой дверце и вращающемся подносе. Благодаря вращающемуся подносу продукты поджариваются равномерно.
Данная модель печи оснащена следующими тремя комбинированными режимами.
600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль и 300 Вт + гриль.

РУССКИЙ

Посуда для приготовления в режиме «СВЧ+Гриль»

Используйте посуду, способную пропускать микроволны. Посуда должна быть огнеупорной. Не используйте в комбинированном режиме металлическую посуду. Не используйте пластиковую посуду, она может расплавиться.

Продукты для приготовления в режиме «СВЧ+Гриль»

Продукты, подходящие для приготовления в комбинированном режиме, включают в себя все виды готовых блюд, которые требуется разогреть или поджарить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, требующие приготовления в течение короткого периода времени, достаточного для образования золотистой корочки. Данный режим также подходит для приготовления толстых кусков с поджаренной хрустящей корочкой (например, кусков курицы, которые надо переворачивать по истечении половины времени приготовления). Подробные сведения см. в таблице по использованию режима гриля.

Важное замечание:

Каждый раз при использовании комбинированного режима («СВЧ+Гриль») убедитесь, что нагревательный элемент расположен в горизонтальной позиции под потолком печи, а не вертикально на задней стенке. Продукты должны располагаться на стойке, если не рекомендовано иное расположение. В противном случае их надо расположить на вращающемся подносе. Подробные сведения см. в таблице ниже.
Если продукты необходимо подрумянить с обеих сторон, их надо переворачивать.

Инструкции по использованию режима гриля

Во время приготовления продуктов на гриле необходимо предварительно разогреть его в течение 2–3 минут.
Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени жарки.

Свежие продукты	Разме рпорц ии	Режим риготов ления	Время приго-товления одной стороны (мин.)	Время при готовления другой стороны (мин.)	Рекомендации
Тосты	4 шт. (4 x 25 г)	Только гриль	4-6	3-4	Положите тосты на стойку рядом друг с другом.
Булочки (уже испеченные)	2-4 шт.	Только гриль	2-3	1-2	Выложите булочки по кругу нижней стороной вверх прямо на стойку.
Жареные помидоры	250 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	4½–5½	-	Порежьте помидорыпополам. Положите соль, перец и немного сыра сверху. Выложите помидоры по кругу наплоской тарелке из жаростойкого стекла. Поместите тарелку на стойку.
Гавайские тосты	2 шт. (300 г)	300 Вт + гриль	5–7	-	Сначала поджарьте кусочки хлеба. Положите тосты с начинкой (ветчина, ананас, кусочки сыра) рядом друг с другом на стойку. После приготовления дайте постоять2–3 минуты.
Куриные крылышки (охлажден-ные)	400–500 г (6 шт.)	300 Вт + Гриль	11-13	9-11	Обработайте охлажденные куриные крылышки или ножки маслом и специями. Выложите их по кругу на стойку так, чтобы косточки были обращены к центру. Выдержите в течение 2–3 минут после приготовления.

Свежие продукты	Размерпорции	Режимриготовления	Время приго-товления одной стороны (мин.)	Время при готовления другой стороны (мин.)	Рекомендации
Целая курица	1200 г	450 Вт + Гриль	20-25	15-20	20Заправьте курицу маслом и специями и положите грудкой вниз в посуду из жаростойкого стекла. Поместите тарелку в центр вращающегося подноса. По истечении половины времени приготовления переверните курицу. Дайте блюду настояться 5 минут после приготовления.
Печеный картофель	500 г	450 Вт + Гриль	8-10	-	Порежьте картофелины пополам и выложите их по кругу на стойку порезанными сторонами по направлению к грилю. Приправьте оливковым маслом и специями. Дайте блюду настояться в течение 3 минут после приготовления.
Замороженнаяпаста	400 г	600 Вт + Гриль	13-15	3-4	Положите замороженную пасту (–18 °C), например лазанью или пельмени, в подходящую по размеру посуду из жаростойкого стекла и поместите тарелку на стойку.
Замороженная рыба в панировке	400 г	450 Вт + Гриль	20–22	3–4	Положите замороженную рыбу в панировке (–18 °C) в подходящую по размеру посуду из жаростойкого стекла и поместите тарелку на стойку..
Закуски из пиццы	250 г (8 шт.)	300 Вт + гриль	10–12	-	Выложите замороженные кусочки пиццы (–18 °C) или пироги с начинкой по кругу на стойке.

Свежие продукты	Размерпорции	Режимриготовления	Время приго-товления одной стороны (мин.)	Время при готовления другой стороны (мин.)	Рекомендации
Замороженный сладкий пирог	200–250 г (1–2 куска)	300 Вт + гриль	3–5	-	Выложите куски замороженного сладкого пирога (–18 °C) в ряд на стойке. Дайте блюду настояться 5 минут после разморозки.

ОСОБЫЕ РЕЦЕПТЫ

ПЛАВЛЕНИЕ МАСЛА

Положите 50 г масла в небольшую глубокую стеклянную тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой.

Разогревайте масло в течение 30–40 секунд на уровне мощности 750 Вт, пока оно не растопится.

ПЛАВЛЕН ИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в небольшую глубокую стеклянную тарелку.

Разогревайте шоколад в течение 3–5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока он не растопится.

Размешайте шоколад один или два раза в процессе плавления. Доставайте посуду из печи с помощью прихваток.

ПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в небольшую глубокую стеклянную тарелку.

Разогревайте мед в течение 20–30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока он не растает.

ПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите сухие куски желатина (10 г) в холодную воду на пять минут.

Переложите смоченный желатин в небольшую чашу из жаростойкого стекла.

Разогревайте в течение минуты на уровне мощности 300 Вт.

Размешайте после плавления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОГОВ

Смешайте растворимую глазурь (около 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.

Готовьте в чаше из жаростойкого стекла без крышки в течение 3,5–4,5 минут на уровне

мощности 750 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды размешайте в процессе приготовления.

ПРИГОТОВЛЕН ИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов или ягод (например, лесных ягод) в подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара и тщательно размешайте. Готовьте под крышкой в течение 10–12 минут на уровне мощности 750 Вт. Несколько раз размешайте джем в процессе приготовления. Налейте джем в маленькие баночки с закручивающимися крышками. Поставьте банки вверх дном на пять минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте порошок для пудинга с сахаром и молоком (500 мл) согласно инструкциям изготовителя и тщательно размешайте. Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой в течение 6,5–7,5 минут на уровне мощности 750 Вт. Несколько раз размешайте пудинг в процессе приготовления.

ПОДЖАРКА КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Равномерно разложите 30 г нарезанного миндаля на керамической тарелке среднего размера. Готовьте в течение 3,5–4,5 минут на уровне мощности 600 Вт, тщательно помешивая. Оставьте миндаль в печи на 2–3 минуты. Доставайте посуду из печи с помощью прихваток.

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

ОЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следующие части микроволновой печи требуют регулярной очистки:

- внешние и внутренние поверхности;
- дверца и ее уплотнитель;
- вращающийся поднос и роликовые подставки.

☛ **ВСЕГДА** следите, чтобы уплотнитель дверцы был чистым, а сама дверца

☛ Небрежность при очистке печи может привести к порче ее поверхности, что

1. Очищайте внешнюю поверхность печи мягкой чистой тканью и мыльной водой. Промойте и высушите ее.
2. Удалите брызги и въевшиеся пятна с внутренней поверхности печи и роликовой подставки с помощью ткани, смоченной в мыльной воде. Промойте и высушите их.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частички еды и удалить запахи, поместите в печь чашку с раствором лимонного сока и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте тарелку, подходящую для посудомоечной машины, как только возникнет необходимость.

НЕ ДОПУСКАЙТЕпопадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные чистящие средства и химические растворители. При очистке уплотнителя дверцы внимательно следите, чтобы частицы пищи:

- не накапливались;
- не мешали дверце плотно закрываться.

Очищайте камеру печи после каждого использования слабым раствором моющего средства, не забывая давать печи остыть во избежание травм при очистке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Компания Samsung постоянно стремится улучшать качество своих изделий. Таким образом, как дизайн, так и данное руководство по использованию микроволновой печи могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	**GE712BR**
Электропитание	230 В, 50 Гц
Энергопотребление Микроволны Гриль Комбинированный режим	 1150 Вт 1100 Вт 2250 Вт
Выходная мощность	100 Вт, 750 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Внешняя поверхность Камера печи	 489 x 275 x 338 мм 330 x 211 x 309 мм
Объем	20 литров
Масса Нетто	 Около 12,5 кг





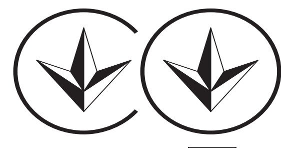
ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Коэффициент полезного действия, %	55 %
Адрес и наименование лаборатории	Самсунг Электроникс Ко. Лтд. Республика Корея, 416 Маетан-3 Донг, Ьеонгтонг-Гу, Сувон, Кюнгки-До
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357	
На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности ※ оборудование класса I	

РУССКИЙ











AB57 166 KZ.O.02.0072

-. Сертификат : РОСС KR.AB57.B04524

-. Срок действия : с 16.07.2009 по 15.07.2012

ИЗГОТОВЛЕНО В Малайзии
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛЬТТЕСТ
АДРЕС:
Самсунг Электроникс (М)
Сдн.Бхд.(СЕМА),Лот 2,Лебух 2,Норд Кланг Стрэйтс,Эриа 21,Индастриал Ларк,42000 Порт Кланг,Селангор,Малайзия.

Импортер в России: ООО "Самсунг Электроникс Рус Компани", 125009, г. Москва, Большой Гнездниковский переулок, дом 1, строение 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

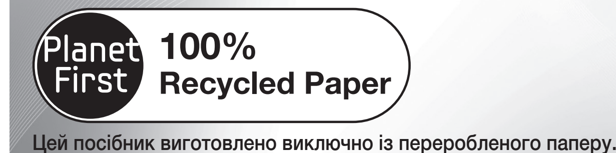
СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	00-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru

Код: DE68-03796L

GE712BR

Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі



Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

уявіть можливості

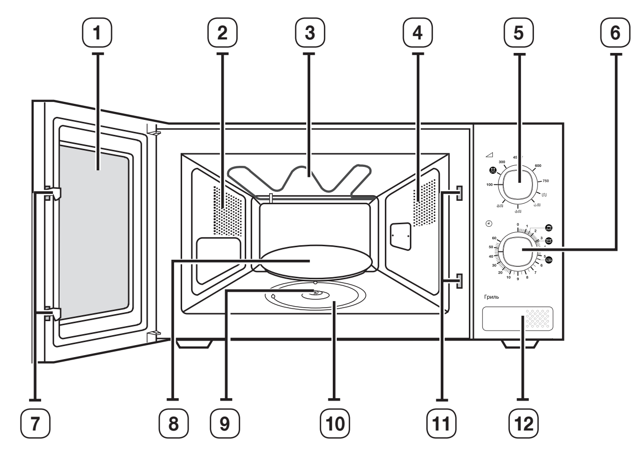
Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung. Зареєструйте свій виріб на веб-сайті

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ЗМІСТ

ПІЧ



1. ДВЕРЦЯТА
2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
3. ГРИЛЬ
4. ОСВІТЛЕННЯ
5. РЕГУЛЯТОР ПОТУЖНОСТІ
6. РЕГУЛЯТОР ТАЙМЕРА
7. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
8. СКЛЯНА ТАРІЛКА
9. МУФТА
10. РОЛИКОВА ОПОРА
11. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
12. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ

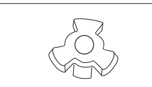
ПРИЛАДДЯ



Залежно від придбаної моделі, в комплекті постачаються декілька приладь, які можна використовувати в різний спосіб.

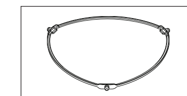
1. **Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.

   Призначення: Муфта обертає скляну тарілку.



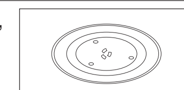
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

   Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.

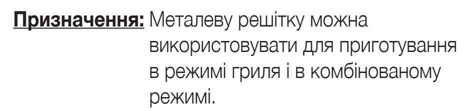
   Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.

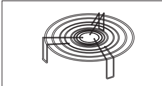


4. **Металева решітка**, яку ставлять на скляну тарілку.

   Призначення: Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.

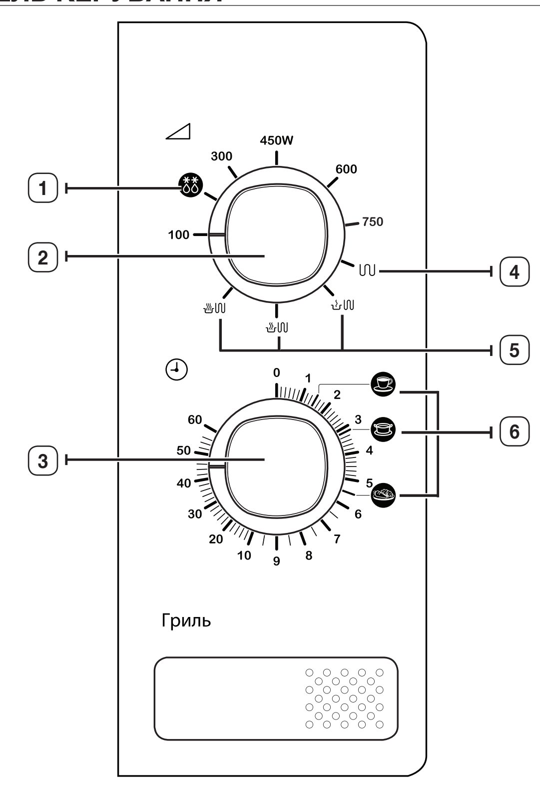






☛ **НЕ** можна користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликової опори і скляної тарілки.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РОЗМОРОЖЕННЯ
2. РЕГУЛЯТОР ПОТУЖНОСТІ
3. РЕГУЛЯТОР ТАЙМЕРА
4. ГРИЛЬ
5. КОМБІ
6. ШВИДКЕ РОЗІГРІВАННЯ

УКРАЇНСЬКА



УКРАЇНСЬКА

КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- правила техніки безпеки
- відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- корисні поради щодо приготування
- поради щодо приготування

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ
УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.

- Використовуйте пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтесь до найближчого центру обслуговування або отримайте підтримку чи шукайте інформацію на веб-сайті www.samsung.com.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для підігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи подушечки із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ


ПОПЕРЕДЖЕННЯ — Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.

УВАГА — Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.

	Попередження; небезпека пожежі		Попередження; гаряча поверхня
	Попередження; електрика		Попередження; вибухонебезпечна речовина
	НЕ намагайтеся виконати цю дію.		Чітко дотримуйтеся вказівок.
	НЕ розбирайте виріб.		Вийміть штепсель із розетки.
	НЕ торкайтесь.		Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
	Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.		Примітка
	Важлива інформація		

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ.

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м’якою сухою ганчіркою.

(в) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

(1) дверцята (зігнуті)
(2) завіси дверцят (зламані або ослаблені)
(3) ущільнювачі дверцят та ущільнюючі поверхні

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.

Пристрої класу B призначені для побутового використання та в установах, під'єднаних до електромережі з низькою напругою.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

	⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ				
	Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати мікрохвильову піч.	✔	✔	✔	✔
	Не нагрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✔	✔	✔	✔
	Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✔	✔	✔	✔
	Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✔	✔	✔	✔
	Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✔	✔	✔	✔
	Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✔	✔	✔	✔
	Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✔	✔	✔	✔
	У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя.	✔	✔	✔	✔
	Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✔	✔	✔	✔
	Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✔	✔	✔	✔
	Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
	Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✔	✔	✔	✔
	Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет (тільки для моделей, які встановлюються на полицю чи шафку).	✔	✔		
	Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинник, спиртовий засіб, пристрій зі струменевою подачею пари або пристрій із подачею води під високим тиском.	✔	✔	✔	✔
	Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✔	✔		✔
	Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✔	✔	✔	
	Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✔	✔	✔	
	Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
	Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.	✔	✔		
	Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.	✔	✔		
	Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✔	✔	✔	
	Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✔	✔		
	За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.	✔	✔	✔	✔
	Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.	✔	✔	✔	✔



Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час нагрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✔		✔	✔
Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку (тільки для моделей, які встановлюються на полицю чи у шафку).	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише, якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.	✔	✔	✔	✔
Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.	✔	✔	✔	
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.	✔		✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Для уникнення опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.	✔		✔	

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Для уникнення такої ситуації ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об’єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. • Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. • Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов’язку. • Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.	✔	✔	✔	✔
Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.	✔		✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.			✔	
Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.	✔	✔	✔	✔
Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.	✔	✔	✔	✔
Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.	✔	✔	✔	✔
Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки. Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від’єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
В режимі чищення поверхні печі можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (тільки для моделей із функцією чищення).		✔	✔	
Перед увімкненням режиму чищення необхідно видалити рештки продуктів чи рідини, а також перевірити у відповідному посібнику, які предмети можна залишити в печі на час роботи режиму чищення (тільки для моделей із функцією чищення).	✔	✔	✔	✔



Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил (тільки для вбудованої моделі).	✔	✔	✔	✔
Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.		✔		

⚠ УВАГА				
Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте дротові зав'язки з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✔		✔	✔
Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.	✔		✔	
Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✔		✔	✔
Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✔		✔	✔
Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.	✔		✔	✔
Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.	✔	✔		✔
Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✔	✔		
Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна нагрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✔	✔
Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✔		✔	
Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✔	
Не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.			✔	
Помішуйте рідину під час нагрівання або після нагрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✔	
Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✔	
Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати стакан води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✔			✔
Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.	✔			✔
Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✔		✔	
Будьте уважні, коли підключаєте інші електроприлади до розетки біля печі.	✔	✔	✔	

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується Євросоюзу та інших країн Європи, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до дилера, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

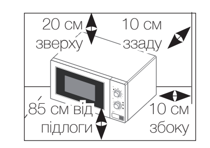
Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.



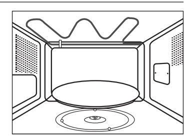
ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.

1. Під час встановлення печі для нормальної вентиляції забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі.



2. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.



3. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб був вільний доступ до розетки.



☛ Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування.
З міркувань особистої безпеки під'єднайте кабель до 3-контактної заземленої розетки мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.

☛ Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВИНИКЛИ СУМНІВИ З ПРИВОДУ ЧОГОСЬ, АБО Є ПЕВНІ ПРОБЛЕМИ

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Це звичайне явище.

- Конденсація вологи всередині печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

Піч не працює після повороту регулятора таймера.

- Чи повністю закриті дверцята?

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Чи правильно встановлено таймер?
- Чи закриті дверцята?
- Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача?

Їжа не готова або надто запечена.

- Чи правильно вибрано час приготування для цього типу їжі?
- Чи вибрано правильний рівень потужності?

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Чи не використовується посуд із металевим оздобленням?
- Чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет?
- Чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок?

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.

Якщо після прочитання вищенаведених інструкцій вам не вдається усунути проблему, зверніться до магазину, в якому придбано піч, або в найближчий сервісний центр компанії SAMSUNG.



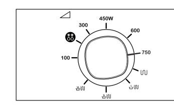


ПРИГОТУВАННЯ/ПІДІГРІВАННЯ

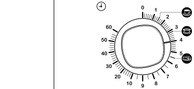
Подана далі процедура пояснює як правильно приготувати або розігріти їжу. Завжди перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

Спершу помістіть їжу в центр скляної тарілки. Потім закрийте дверцята.

1. Встановіть максимальний рівень потужності, повернувши **регулятор потужності (максимальна потужність: 750 Вт)**



2. Встановіть час, повернувши регулятор **таймера** у потрібне положення.



Результат: Всередині печі з'явиться світло і тарілка почне крутитися.

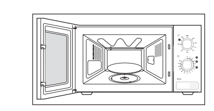
Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

Щоб змінити потужність нагрівання під час приготування їжі, поверніть **регулятор потужності**.

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

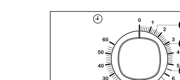
Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.

1. Щоб призупинити тимчасово
Відкрийте дверцята.



Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята.

2. Щоб повністю зупинити приготування, встановіть регулятор **таймера** в положення «0».



РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

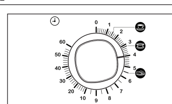
Рівень потужності	Вихідна потужність	
	МІКРОХВИЛІ	**ГРИЛЬ**
ВИСОКИЙ	750 Вт	-
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	600 Вт	-
СЕРЕДНІЙ	450 Вт	-
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	300 Вт	-
РОЗМОРОЖЕННЯ ( )	180 Вт	-
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБІ I ()	300 Вт	1100 Вт
КОМБІ II ()	450 Вт	1100 Вт
КОМБІ III ()	600 Вт	1100 Вт

Якщо вибрати більш високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

Якщо вибрати більш низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Залишковий час приготування можна змінювати, повертаючи регулятор **таймера**.



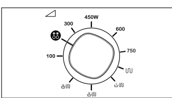
УКРАЇНСЬКА

УКРАЇНСЬКА

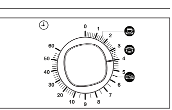
РОЗМОРОЖУВАННЯ ВРУЧНУ

Режим розмороження дає змогу швидко розморозити м’ясо, птицю, рибу, хліб та кондитерські вироби. Спершу покладіть заморожені продукти в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Встановіть **регулятор потужності** в положення 180 Вт.



2. Встановіть потрібну вагу за допомогою регулятора **таймера**.





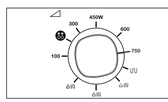
Результат: Почнеться процес розмороження.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

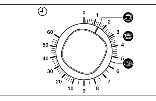
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ШВИДКОГО РОЗІГРІВАННЯ/ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Встановіть **регулятор потужності** в положення максимальної потужності.



2. Поверніть регулятор **таймера** у положення швидкого розігрівання (для напоїв, супів, свіжих овочів тощо).



Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

ПАРАМЕТРИ ШВИДКОГО РОЗІГРІВАННЯ/ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

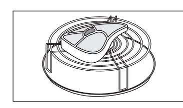
У цьому розділі подано деякі підказки та рекомендації щодо користування режимом швидкого розігрівання/приготування.

Позначення	Тип продукту	Потужність	Порція	Час приготу-вання	Час витримки
	Напої	750 Вт	150 мл	1 хв. 30 с	1-2 хв.
	Суп/Соус (охолоджений)	750 Вт	200-250 мл	3 хв. 10 с	2-3 хв.
	Свіжі овочі	750 Вт	300-350 г	5 хв. 30 с	3 хв.

ВИБІР ПРИЛАДДЯ

Використовуйте лише приладдя, як є безпечне для використання в мікрохвильовій печі; не використовуйте пластмасових ємностей, паперових чашок, рушників тощо.

Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (гриль і мікрохвилі), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і в звичайній печі. Металевий посуд чи приладдя можуть завдати шкоди печі.



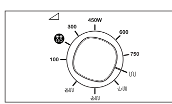
Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 12~13.



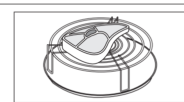
ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль. Для цього в комплект печі входить решітка для гриля.

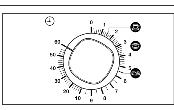
1. Розігрійте гриль до потрібної температури, повернувши **регулятор потужності** в положення **гриль** (⋃⋃) і встановивши потрібне значення часу за допомогою регулятора **таймера**.



2. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.



3. Встановіть потрібний час приготування, повертаючи регулятор **таймера**. (Наприклад: 60 хвилин).





Результат: Починається приготування страви.



Не турбуйтеся, якщо в процесі приготування нагрівальний елемент вимикається і знову вмикається. Ця система розроблена для того, щоб запобігти перегріванню печі.

☛ Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

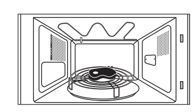
ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ

Для того, щоб швидко приготовити їжу і підрум'янити її, можна комбінувати використання мікрохвиль і гриля.

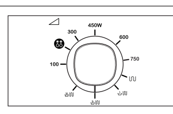
☛ Завжди використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла.

☛ Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

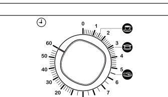
1. Відкрийте дверцята печі, натиснувши велику кнопку у нижньому правому куті панелі керування. Покладіть продукти на решітку, а решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.



2. Поверніть **регулятор потужності** до потрібного рівня (⩊⋃⋃, ⩊⋃⋃, ⩊⋃⋃).



3. Встановіть потрібний час розморожування за допомогою регулятора **таймера**. (Наприклад: 60 хвилин).



Результат: Починається приготування страви.

Максимальна потужність печі для комбінованого режиму мікрохвиль та гриля становить 600 Вт.







ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх. Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд. У поданій нижче таблиці перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.



Посуд	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓ ✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для підрум'янення	✓	Не розігрівайте більше восьми хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Універсальний посуд для готування та сервірування	✓	Можна використовувати, якщо не він декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дроти для зв'язування пакетів для замороження	✗	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.



Посуд	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Пластик		
• Контейнери	✓	Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Може використовуватися для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для замороження	✓✗	Лише, якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкування.

✓ **: рекомендовано**

✓✗ **: використовувати з обережністю**

✗ **: небезпечно**

ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та абсорбується наявною в їжі водою, жиром і цукром.
Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Посуд для мікрохвильової печі

Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (див. розділ зі спеціальними порадами).

Використання кришки під час приготування їжі

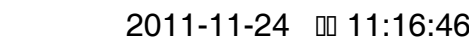
Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Час витримки

Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.

УКРАЇНСЬКА





Посібник із приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.
Перемішайте двічі під час приготування і один раз після його завершення. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготу-вання (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Броколі	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (морква/ горошок/ кукурудза)	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (у китайському стилі)	300 г	600 Вт	8½-9½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою - під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло.
Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макарони: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготу-вання (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 г	750 Вт	17-18	5	Додайте 500 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 г	750 Вт	22-23	5	Додайте 500 мл холодної води.
Коричневий рис	250 г	750 Вт	22-23	10	Додайте 600 мл холодної води.
Змішаний рис (рис + дикий рис)	250 г	750 Вт	18-19	5	Додайте 500 мл холодної води.
Суміш зернових (рис + злаки)	250 г	750 Вт	19-20	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макарони	250 г	750 Вт	11-12	5	Додайте 1000 мл гарячої води.



Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води - див. табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

Підказка. Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Чим менші шматочки, тим швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (750 Вт).

Продукти	Порція	Час приготу-вання (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Брюссельська капуста	250 г	6½-7½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Морква	250 г	5-6	3	Поріжте моркву на однакові шматочки.
Цвітна капуста	250 г 500 г	5½-6 9½-10	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Цукіні	250 г	4-4½	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте страву, доки кабачки не зм’якнуть.
Баклажани	250 г	4½-5	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250 г	5-5½	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.
Гриби	125 г 250 г	1½-2 3½-4	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Цибуля	250 г	5-6	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст.л.) води.
Болгарський перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 г 500 г	5-6 9-10	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250 г	5-5½	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

УКРАЇНСЬКА

ПІДІГРІВАННЯ

Ваша мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч. Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче. Час у табличці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 - +7 °C.

Розміщення і використання кришки
Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

Рівні потужності і помішування
Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 750 Вт, а іншу - із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.
Див. табличку для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (пироги з начинкою тощо), краще розігрівати їх з використанням нижчого рівня потужності.
Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати.
Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

Час підігрівання і витримки
Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.
Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.
Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму.
Рекомендований час витримки після підігрівання - 2-4 хвилини, якщо у табличці не зазначено інше.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Див. також розділ про заходи безпеки.



ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому кипінню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Переш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: між 30-40 °C.
ДИТЯЧЕ МОЛОКО Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту соскою, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: прибл. 37 °C.

ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.





Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготу-вання (хв.)	Час витр-имки (хв.)	Вказівки
Напої (кава, молоко, чай, вода тощо, кімнатної температури)	150 мл (1 філіжанка) 250 мл (1 горня) 500 мл (2 горнята)	750 Вт	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Налийте напій у керамічне горнятко і розігрівайте, не накриваючи. Ставте філіжанку (150 мл) або горнятко (250 мл) посередині скляної тарілки. Добре перемішайте рідину одразу після розігрівання і після закінчення часу витримки.
Суп (охо-лоджений)	250 г 450 г	750 Вт	3-3½ 4-4½	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Рагу (охо-лоджене)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Макарони з соусом (охо-лоджені)	350 г	600 Вт	4-5	3	Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.
Макарони з начинкою та соусом (охо-лоджені)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.



Продукти	Порція	Потужність	Час приготу-вання (хв.)	Час витр-имки (хв.)	Вказівки
Страва на тарілці (охо-лоджена)	300 г 400 г	600 Вт	5-6 6-7	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.
Заморожені готові страви	300 г 400 г	600 Вт	11½-12½ 13-14	4	Покладіть заморожену їжу (-18 °C) на тарілку, дозволену для використання у мікрохвильовій печі, і поставте її посередині скляної тарілки. Проколіть плівку, якщо їжа запакована герметично; в іншому разі накрийте її плівкою для мікрохвильових печей. Дайте постояти 4 хвилини після розмороження.

Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Продукти	Порція	Поту-жність	Час приготу-вання	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с 1 хв.- 1 хв. 10 с	2-3	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розморожування заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість.

Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.

Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають нагріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне нагріватись ззовні, зупиніть розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

Для завершення процесу розморожування дайте рибі, м'ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розморожування відрізняється залежно від ваги продукту. Див. таблицю нижче.

Підказка. Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої ваги продуктів потрібно менше часу, ніж для розморожування продуктів великої ваги. Пам'ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності, передбаченого для розморожування (180 Вт).

Продукти	Порція	Час приготу-вання (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М'ясо				
Фарш з яловичини	500 г	10-12	5-20	Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Стейки зі свинини	250 г	7-8		
Птиця				
Шматки курки	500 г (2 шт.)	12-14	15-40	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Ціла курка	1000 г	25-28		
Риба				
Філе риби	250 г (2 шт.)	6-7	5-20	Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть грубші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
	400 г (4 шт.)	11-13		
Фрукти				
Ягоди	250 г	6-7	5-10	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).

УКРАЇНСЬКА



УКРАЇНСЬКА

Продукти	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Хліб				
Булочки (по 50 г)	2 шт. 4 шт.	1½-2 3-4	5-10	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Тости/канапки	250 г	4-5		
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	8-10		

ГРИЛЬ

Елементи нагрівання гриля розташовані під стелею внутрішньої камери печі. Вони працюють тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 2-3 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонне приладдя для гриля

Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

Важлива примітка.

Коли використовується лише режим гриля, упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Пам’ятайте, що їжу слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно.
Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими.
600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у режим «мікрохвилі + гриль»

Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум’янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше див. табличку приготування з використанням гриля.

Важлива примітка.

Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Продукт слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше. Інакше, його слід класти просто на скляну тарілку, яка обертається. Див. вказівки у поданій нижче таблиці.
Якщо продукт потрібно підрум’янити з обох боків, його слід перевернути.



Вказівки з використання гриля

Перш ніж готувати продукти на грилі, прогрійте його попередньо впродовж 2-3 хвилин.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у табличці нижче.

Свіжі продукти	Порція	Режим приготу-вання	Час приготу-вання для 1 сторони (хв.)	Час приготу-вання для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Скибки хліба для тостів	4 шт. (4 x 25 г)	Лише гриль	4-6	3-4	Покладіть 2 шматки тосту поруч на підставку.
Булочки (уже спечені)	2-4 шт.	Лише гриль	2-3	1-2	Покладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку.
Помідори-гриль	250 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	4½-5½	-	Розріжте помідори навпіл. Посоліть, поперчіть і посипте тертим сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на підставку.
Тости по-гавайськи	2 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	5-7	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Накладіть зверху начинку (шинку, скибки ананасу, сир) і розкладіть тости рядочком на підставці. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
Курячі крильця (охолоджені)	400-500 г (6 шт.)	300 Вт + Гриль	11-13	9-11	Підготуйте охолоджені шматки курки, наприклад крильця або ніжки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу на підставці, кістками досередини. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.

УКРАЇНСЬКА




УКРАЇНСЬКА

Свіжі продукти	Порція	Режим приготу-вання	Час приготу-вання для 1 сторони (хв.)	Час приготу-вання для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Ціла курка	1200 г	450 Вт + Гриль	20-25	15-20	Змастіть тушку курчати олією та спеціями і покладіть на посудину з термостійкого скла грудинкою донизу. Поставте посудину на скляну тарілку. Переверніть після завершення половини часу приготування. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.
Смажена картопля	500 г	450 Вт + Гриль	8-10	-	Розріжте картоплини навпіл і розкладіть половинки по колу на підставку, зрізаною стороною до гриля. Побризкайте на зрізи оливковою олією та посипте спеціями. Дайте постояти 3 хвилини після приготування.

Свіжі продукти	Порція	Режим приготу-вання	Час приготу-вання для 1 сторони (хв.)	Час приготу-вання для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Заморожені макаронні вироби	400 г	600 Вт + Гриль	13-15	3-4	Викладіть заморожені (-18 °C) макаронні вироби (лазанья або тортеліні) у відповідного розміру посудину з термостійкого скла і поставте її на підставку.
Заморожені рибні філе для гриля	400 г	450 Вт + Гриль	20-22	3-4	Викладіть заморожені (-18 °C) рибні філе у відповідного розміру тарілку з термостійкого скла і поставте її на підставку.
Заморожені міні-піци	250 г (8 шт.)	300 Вт + Гриль	10-12	-	Розкладіть заморожену піцу (-18 °C) чи малий кіш по колу на решітку.
Заморожений струдель	200-250 г (1-2 шт.)	300 Вт + Гриль	3-5	-	Покладіть заморожені шматки пирога (-18 °C) поруч на підставку. Дайте постояти після розморожування 5 хвилин.



РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою.
Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 750 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться.
Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.



РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду.
Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду.
Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня підігрівання 300 Вт.
Помішайте після того, як желатин розтопиться.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРІ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води.
Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½ - 4½ хвилин із використанням рівня потужності 750 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервацій і добре помішайте.
Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 750 Вт.
Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½ - 7½ хвилин із використанням рівня потужності 750 Вт.
Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру.
Підсмажуйте протягом 3½ - 4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи.
Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.



УКРАЇНСЬКА

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляна тарілка і роликова опора

☛ **Завжди** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

☛ Недотримання цих вимог може призвести до пошкодження поверхні, що може негативно вплинути на пристрій і призвести до небезпечної ситуації.

1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Усуньте бризки і плями на внутрішніх поверхнях чи на підставці ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горнятко з розведеним лимонним соком на скляну тарілку і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

Не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **Ніколи** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м'якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	GE712BR
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Споживання енергії Мікрохвилі Гриль Комбінований режим	 1150 Вт 1100 Вт 2250 Вт
Вихідна потужність	100 Вт/750 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш х В х Г) Габаритні Внутрішня камера	 489 x 275 x 361 мм 330 x 211 x 309 мм
Об'єм	20 літри
Вага Нетто	 близько 12,5 кг

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

ПРИМІТКА

ПРИМІТКА

УКРАЇНСЬКА

ПРИМІТКА

УКРАЇНСЬКА

ПРИМІТКА

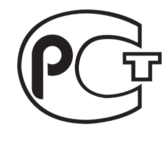
ПРИМІТКА

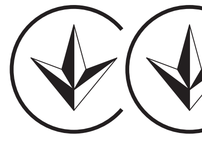
ПРИМІТКА

УКРАЇНСЬКА













AB57 166 KZ.O.02.0072

Зроблено в Малайзії.
Адреса фабрики:

Samsung Electronics (M) Sdn. Bhd.
Lot 2, Lebuh 2, North Klang Straits, Area 21,
Industrial Park, 42000 Port Klang Malaysia

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	00-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru

Код №: DE68-03796L

GE712BR

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам пісіруге қатысты нұсқаулар

мүмкіндіктерді елестет

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет. Өніміңізді мына сайтқа тіркеңіз:

www.samsung.com/register



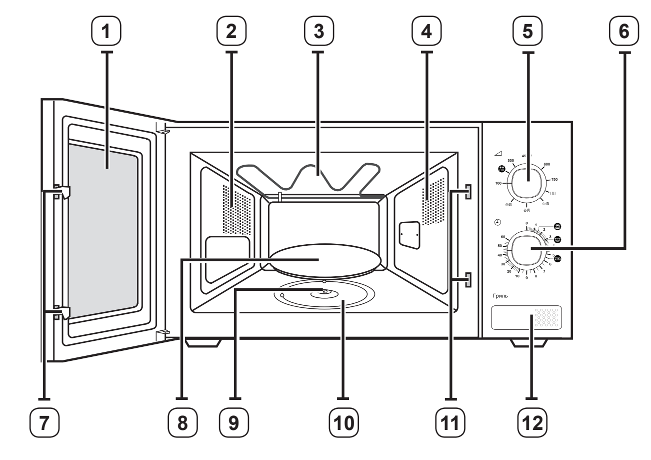
Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.



МАЗМҰНЫ

КАЗАҚ

ПЕШ



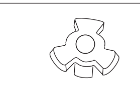
1. ЕСІК
2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР
3. ГРИЛЬ
4. ШАМ
5. ПІСІРУ ҚУАТЫН БАСҚАРУ ТЕТІГІ
6. ТАЙМЕР ТЕТІГІ
7. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
8. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
9. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
10. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
11. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҢЫЛАУЛАРЫ
12. ЕСІКТІ АШУ ТҮЙМЕШІГІ

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ



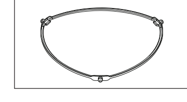
Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

1. **Жалғастырғыш**, пештің табанындағы моторлың білікшесіне орнатылып жеткізіледі.

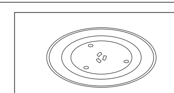
   Мақсаты : Жалғастырғыш бұрылмалы табақты айналдырады.

2. **Айналмалы шығырық**, пеш табанының ортасына қойылады.

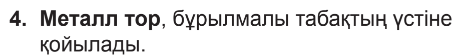
   Мақсаты : Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.

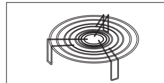
3. **Бұрылмалы табақ**, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.

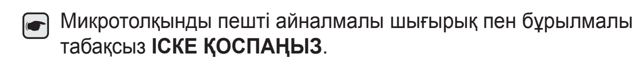
   Мақсаты : Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.

4. **Металл тор**, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.

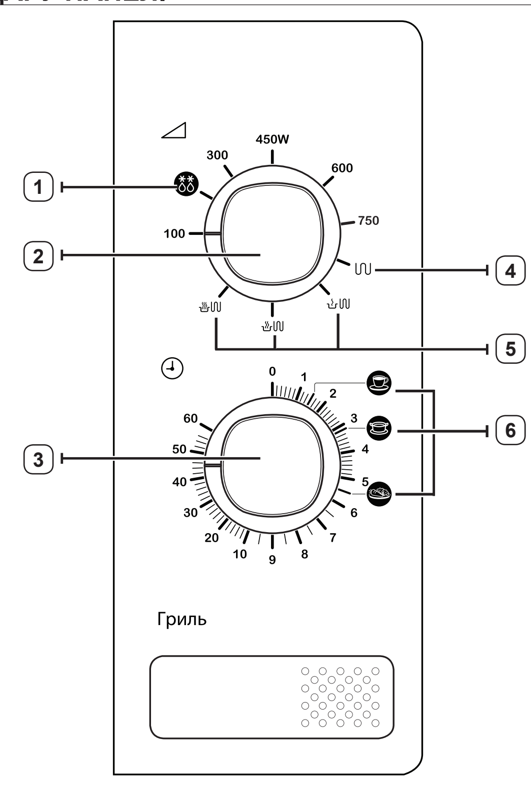
   

   Мақсаты : Металл торды гриль және аралас режим арқылы пісіру үшін қолдануға болады.



☛ Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз **ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ**.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. ЖІБІТУ
2. ПІСІРУ ҚУАТЫН БАСҚАРУ ТЕТІГІ
3. ТАЙМЕР ТЕТІГІ
4. ГРИЛЬ
5. АРАЛАС
6. ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ

ҚАЗАҚ

ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР
МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.
Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген “Ескертулер” мен “Қауіпсіздік нұсқауларында”, орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

ЕСКЕРТУ — Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ — Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

	Ескерту; Өрт қатері		Ескерту; Бет жағы ыстық
	Ескерту; Тоқ		Ескерту; Жарылғыш зат
	Әрекет ЕТПЕҢІЗ.		Нұсқауларды тура орындаңыз.
	БҰЗБАҢЫЗ.		Ашаны розеткадан суырыңыз.
	Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.		Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
	Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.		Ескерім
	Маңызды		

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ.

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пешті қолданып болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:





(1) есік (майысқан)
(2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)
(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Бұл 2-ші топтағы, B санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады.
B санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.



ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ				
Микротолқынды пешті тек білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✔	✔	✔	✔
Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.	✔	✔	✔	✔
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз.	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✔	✔	✔	✔
Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✔	✔	✔	✔
Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✔	✔	✔	✔
Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✔	✔	✔	✔
Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✔	✔	✔	✔
Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✔	✔	✔	✔
Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✔	✔	✔	✔
Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✔	✔	✔	✔
Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана)	✔	✔		
Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✔	✔	✔	✔
Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✔	✔		✔
Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✔	✔	✔	
Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✔	✔	✔	
Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.	✔	✔		
Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✔	✔		
Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✔	✔	✔	
Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✔	✔		
Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.	✔	✔	✔	✔
Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✔		✔	✔

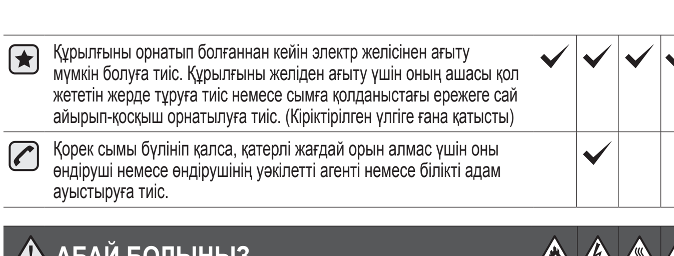




ҚАЗАҚ

Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана)	✔	✔	✔	✔
ЕСКЕРТУ : Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.	✔	✔	✔	✔
ЕСКЕРТУ: Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін микротолқынды пешті қауіпсіз қолдана алса ғана, ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат етіңіз.	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.	✔	✔	✔	✔
ЕСКЕРТУ: Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.	✔	✔	✔	✔
ЕСКЕРТУ: Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.	✔	✔	✔	✔
ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.	✔	✔	✔	
ЕСКЕРТУ: Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.	✔		✔	✔
ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балалар күйіп қалмас үшін оларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.	✔		✔	

ЕСКЕРТУ: Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз: • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.	✔	✔	✔	✔
Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.	✔		✔	✔
ЕСКЕРТУ: Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек;			✔	
Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.	✔	✔	✔	✔
Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.	✔	✔	✔	✔
Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.	✔	✔	✔	✔
Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек. Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✔	✔	✔	✔
Тазалаған кезде құрылғының беті бұрыңғысынан да қатты ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)		✔	✔	
Жиналып қалған қоқысты тазалмай тұрып арылтып, пешті тазалаған кезде оның ішінде қалдыруға болатын ыдыстарды пеш ішінде қалдыра беруге болады. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)	✔	✔	✔	✔



Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс. (Кіріктірілген үлгіге ғана қатысты)	✓	✓	✓	✓
Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.		✓		

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе тұйығы пайда болып, пешті бүлдіруі мүмкін.	✓		✓	✓
Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.	✓		✓	
Микротолқынды пеші қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✓		✓	✓
Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✓		✓	✓
Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз да, жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз;	✓		✓	✓
Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек;	✓	✓		✓
Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✓	✓		
Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✓	✓
Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✓		✓	

Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✓	
Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі қабырғасына ешқашан пеш суығанша қол тигізбеңіз.			✓	
Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✓	
Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✓	
Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✓			✓
Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.	✓			✓
Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз)	✓		✓	
Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✓	✓	✓	

АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Еуропалық одақта және жеке жинақ жүйесі бар басқа еуропалық елдерде қолданылады)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

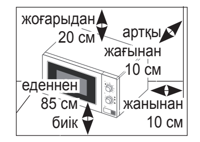
ҚАЗАҚ



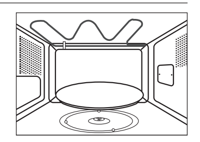
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын еш қауіпсіз көтере алатындай мықты болуға тиіс.

1. Пешті орнатқан кезде, пештің артқы жағы мен екі жақ жанынан кем дегенде 10 см (4 дюйм), пештің үстінен 20 см (8 дюйм) ашық орын қалдырыңыз.



2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
   Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз.
   Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.



3. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

☛ Қорек сымына зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндіруші немесе дилерден алып салу керек.
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын 3-істікшелі, 230 В, 50Гц, жерге қосылған АТ розеткасына жалғау керек. Құрылғының қорек сымына зақым келсе, орнына арнайы сым ғана салынуға тиіс.

☛ Микротолқынды пешті кәдімгі пеш немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек. Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӘН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығады.

TIMER (ТАЙМЕР) тетігін бұраған кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба?
- Есік жабық тұр ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырғандықтан, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады.

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатып көріңіз.

Жоғарыда көрсетілген ақыл-кеңес ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті дилер немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.



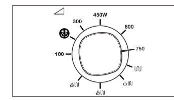


2011-11-24 ￼￼ 11:17:33



ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

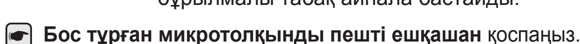
Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған. Пешті қараусыз қалдырардың алдында әрқашан пісіру параметрлерін тексеріңіз.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.



1. Қуат параметрін **COOKING POWER CONTROL (ПІСІРУ ҚУАТЫН БАСҚАРУ)** тетігін бұрау арқылы ең үлкен мәнге қойыңыз.
   (ЕҢ ҮЛКЕН ҚУАТ: 750 Вт)

2. Уақытты **TIMER (ТАЙМЕР)**тетігін бұрап орнатыңыз.

   Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.

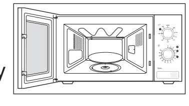


Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

Тағам пісіріп жатқанда қуат деңгейін **COOKING POWER CONTROL (ПІСІРУ ҚУАТЫН БАСҚАРУ)** тетігін бұрап өзгертуге болады.

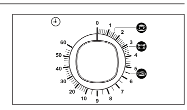
ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.



1. Уақытша тоқтату үшін;
   Есікті ашыңыз.

   Нәтижесі: Пісіру тоқтайды. Пісіруді жалғастыру үшін есікті жабыңыз.



2. Біржола тоқтату үшін;
   TIMER (ТАЙМЕР)тетігін "0" қалпына қойыңыз.

ҚУАТ МӘНДЕРІ

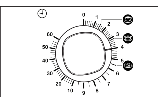
Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

Қуат мәні	Шығысы	
	МТП	ГРИЛЬ
ЖОҒАРЫ	750 Вт	-
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт	-
ОРТАША	450 Вт	-
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт	-
ЖІБІТУ ( )	180 Вт	-
ТӨМЕН/ЖЫЛЫ ҰСТАУ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
АРАЛАС I ()	300 Вт	1100 Вт
АРАЛАС II ()	450 Вт	1100 Вт
АРАЛАС III ()	600 Вт	1100 Вт

Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ



Пісірудің соңына дейін қалған уақытты **TIMER (ТАЙМЕР)** тетігін бұрап реттеңіз.

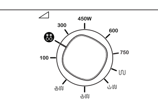
ҚАЗАҚ



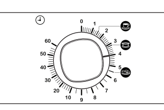
КАЗАҚ

ТАҒАМДЫ ҚОЛДАН ЖІБІТУ

Жібіту функциясы ет, құс еті, балық немесе нан/тортты жібітуге көмектеседі. Алдымен, мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.



1. **COOKING POWER CONTROL (ПІСІРУ ҚУАТЫН БАСҚАРУ)** тетігін ең үлкен қуат мәніне (180 Вт) қойыңыз.



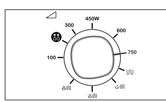
2. Қажетті салмақты таңдау үшін **TIMER (ТАЙМЕР)** тетігін бұраңыз.

   Нәтижесі: Жібіту басталады.

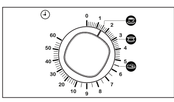
Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ/ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.



1. **COOKING POWER CONTROL (ПІСІРУ ҚУАТЫН БАСҚАРУ)** тетігін ең үлкен қуат мәніне қойыңыз.



2. Жылдам қыздыру үшін **TIMER (ТАЙМЕР)** тетігін бұраңыз. (сусындар немесе сорпа/соус, жас көкөніс)

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

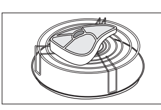
ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ/ПІСІРУ ПАРАМЕТРЛЕРІ

Төменде тағамды жылдам қыздыру және пісіру функциясы арқылы пісіру немесе қыздыру кезінде қолдануға болатын бірнеше кеңес және ұсыныстар берілген.

Белгіше	Мәзір мөлшері	Қуат	Мөлшері	Пісіру уақыты	Қоя тұру уақыты
	Сусындар	750 Вт	150 мл	1 мин 30 сек.	1-2 мин
	Сорпа/Соус (салқын-датылған)	750 Вт	200-250 мл	3 мин 10 сек.	2-3 мин
	Жас көкөністер	750 Вт	300-350 г	5 мин 30 сек.	3 мин

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАҢДАУ

Микротолқын қуатына төзімді ыдыс-аяқтарды қолданыңыз; пластик сауыттарды, ыдыстарды, қағаз кесе, сүлгі т.с.с. пайдаланбаңыз.



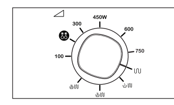
Аралас пісіру режимін (гриль және микротолқын) қолданғыңыз келсе, тек микротолқын және пешке төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз. Металл ыдыс-аяқтар немесе керек-жарақтар пешті бүлдіруі мүмкін.

Жарамды ыдыс-аяқ, керек-жарақ туралы қосымша ақпаратты, 12~13-ші беттегі ыдысқа қатысты нұсқаудан қараңыз.

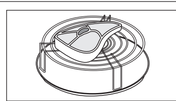


ГРИЛЬ ЖАСАУ

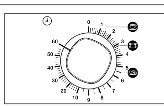
Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі. Сол үшін гриль торы микротолқынды пешпен бірге жеткізіледі.



1. Грильді **COOKING POWER CONTROL (ПІСІРУ ҚУАТЫН БАСҚАРУ)** тетігін **Grill** белгісіне, ( ) және **TIMER (ТАЙМЕР)** тетігін қажетті орынға қойып, тиісті температураға дейін қыздырыңыз.



2. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз.



3. Тиісті пісіру уақытын **TIMER (ТАЙМЕР)** тетігін бұрап таңдаңыз. (Мысалы: 60 минут)

   Нәтижесі: Тағам пісе бастайды.

Гриль жасап тұрғанда қыздырғыш қосылып, сөніп тұрса алаң болмаңыз. Бұл пеш қызып кетуге жол бермеуге арналған жүйе.

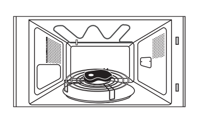
Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.

МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

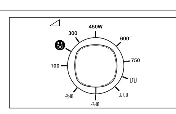
Тағамды бір мезгілде қызартып, жылдам пісіру үшін микротолқын және гриль функцияларын біріктіре қолдануға болады.

Әрқашан микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.

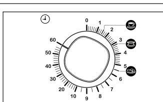
Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.



1. Басқару панелінің оң жақ бұрышындағы үлкен түймешікті басып, пештің есігін ашыңыз. Тағамды тордың үстіне қойыңыз да, торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.



2. **COOKING POWER CONTROL (ПІСІРУ ҚУАТЫН БАСҚАРУ)** тетігін тиісті деңгейге (, ,) қойыңыз.



3. Қажетті уақытты таңдау үшін **TIMER (ТАЙМЕР)** тетігін бұраңыз. (Мысалы: 60 минут)

   Нәтижесі: Тағам пісе бастайды.

Микротолқын және гриль аралас режиммен пісіру үшін қажет микротолқын қуатының ең үлкен мәні 600 Вт.





ЫДЫСТЫҢ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс.

Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады.

Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓ ✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Браунинг табағы	✓	Сегіз минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс		
• Пеш-үстел ыдыстары	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	
Қағаз		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.



Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓ ✗	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ **: Ұсынылады**

✓✗ **: Сақтықпен пайдаланыңыз**

✗ **: Қауіпсіз емес**

ТАҒАМ ПІСІРУГЕ КАТЫСТЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

МИКРОТОЛҚЫНДАР

Микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді.
Микротолқындар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтуға себеп болады. Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.

ПІСІРУ

Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:
Ыдыстар микротолқын қуатын барынша өткізетін болуға тиіс.
Тот баспайтын темір, алюминий және мыс тәрізді металдар микротолқындарды шағылыстырады, бірақ микротолқын керамика, шыны, фарфор және пластик, сонымен қатар қағаз бен ағаштан өте алады. Сондықтан, металл сауыттарда ешқашан тағам пісірмеу керек.

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:
Тағамның көптеген түрін, атап айтқанда тоңазытылған көкөніс, жеміс, макарон, күріш, дән, бұршақ, балық, ет тәрізді тағамдардың көпшілігін микротолқынды пеште дайындауға болады. Соус, горчица, сорпа, бу пуддингі, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады. Жалпы айтқанда, кәдімгі пеште пісірілетін тағамның бәрін пісіру үшін микротолқын керемет жарайды. Сарымай немесе шоколадты еріту, мысалы (ақыл-кеңес, тәсілдер берілген тарауды қараңыз).

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу
Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамды бірнеше әдіспен жабуға болады: мысалы, керамика қақпақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен.

Қоя тұру уақыты
Пісіріп болғаннан кейін, температура тағам бойына біркелкі таралу үшін пеште қоя тұру керек.





Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып, аз уақыт пісіріңіз - кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз.
Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сарымай қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Шпинат	150 г	600 Вт	5½-6½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Брокколи	300 г	600 Вт	10-11	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Бұршақ	300 г	600 Вт	8-9	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	10-11	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (сәбіз/бұршақ/жүгері)	300 г	600 Вт	9-10	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	8½-9½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.

Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Күріш: Қақпағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз – пісірген кезде күріштің көлемі екі есеге дейін көбейеді. Бетін жауып пісіріңіз.
Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз.
Ескерім: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

Макарон: Үлкен шыны пирекс шыныаяғын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ақ күріш (суға пісірілген)	250 г	750 Вт	17-18	5	500 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш (суға пісірілген)	250 г	750 Вт	22-23	5	500 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш	250 г	750 Вт	22-23	10	600 мл суық су қосыңыз.
Аралас күріш (күріш + жабайы өскен күріш)	250 г	750 Вт	18-19	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (күріш + дәнді дақыл)	250 г	750 Вт	19-20	5	400 мл суық су қосыңыз.
Макарон	250 г	750 Вт	11-12	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.



Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері арнайы көрсетілмесе, әрбір 250 г тағамға 30-45 мл суық су құюды (2-3 ас қасық) ұсынамыз – кестеге қараңыз. Бетін жауып, аз уақыт пісіріңіз - кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сарымай қосыңыз. Бетін жауып 3 минут қоя тұрыңыз.

Ақыл-кеңес: Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Неғұрлым кішірек етіп турасаңыз, соғұрлым тезірек піседі.

Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (750 Вт) пісіру керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Брокколи	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Брюссель орамжапырағы	250 г	6½-7½	3	60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз.
Сәбіз	250 г	5-6	3	Бірдей мөлшерде кесіңіз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г 500 г	5½-6 9½-10	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Кәдіш	250 г	4-4½	3	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
Баклажан	250 г	4½-5	3	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Порей пиязы	250 г	5-5½	3	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.
Саңырауқұлақ	125 г 250 г	1½-2 3½-4	3	Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.
Пияз	250 г	5-6	3	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.
Бұрыш	250 г	4½-5	3	Бұрышты кішкенелеп бөліңіз.
Картоп	250 г 500 г	5-6 9-10	3	Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкенелеп екіге немесе төртке бөліңіз.
Кольраби орамжапырағы	250 г	5-5½	3	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.

ҚЫЗДЫРУ

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші немесе электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады.
Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °C дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7 °C градус деген есеппен берілген.

Орналастыру және бетін жабу
Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды қыздырудан сақ болыңыз – олардың ішкі жағы піскенше сырты қатты пісіп, кебірсіп қалуы мүмкін. Тағамды кішкене мөлшерде қыздырсаңыз, нәтижесі соғұрлым жақсырақ болады.

Қуат мәндері және тағамды араластыру
Кейбір тағамды 750 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады.
Кестедегі ұсыныстарды қараңыз. Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бәліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.
Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз.
Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам соған күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз.
Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

Қыздыру және қоя тұру уақыттары
Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс.
Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.
Тағамды қыздырып болғаннан кейін біраз уақыт қоя тұрыңыз – температура тағам бойына біркелкі таралу үшін.
Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз.
Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сонымен қатар, сақтық шаралары қамтылған тарауды да қараңыз.

СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды әрқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда және қыздырып болғаннан кейін де ӘРҚАШАН араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫ: Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз! Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: 30-40 °C аралығындағы.
БАЛАҒА БЕРІЛЕТІН СҮТ: Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз ! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын әрқашан тексеріп барып беріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: қ/а. 37 °C.

ЕСКЕРІМ:

Әсіресе баланың тағамын, бала күйіп қалмас үшін мұқият тексеру керек. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.



Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Сусын (кофе, сүт, шай, су бөлме темпер-атурасында)	150 мл (1 кесе) 250 мл (1 кружка) 500 мл (2 кружка)	750 Вт	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Керамика кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. 150 мл кесе немесе 250 мл кружканы бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз, қоя тұру алдында және қойып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз.
Сорпа (салқын-датылған)	250 г 450 г	750 Вт	3-3½ 4-4½	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.
Бұқтырылған тағам (салқын-датылған)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Соус қосылған макарон (салқын-датылған)	350 г	600 Вт	4-5	3	Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқын-датылған)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Табаққа салынған тағам (салқын-датылған)	300 г 400 г	600 Вт	5-6 6-7	3	2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.



Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Дайын, мұздатылған тағамдар	300 г 400 г	600 Вт	11½-12½ 13-14	4	Дайын тағам салынған микротолқынға төзімді ыдысты (-18 °C) бұрылмалы табаққа салыңыз. Таспаны тесіңіз немесе бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін 4 минут қоя тұрыңыз.

Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Баланың тағамы (көкөніс + ет)	190 г	600 Вт	30 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға арналған ботқа (дән + сүт + жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға берілетін сүт	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек 1 мин бастап 1 мин 10 сек дейін	2-3	Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.

ЖІБІТУ

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек.

Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Металл сымдары болса алып, орамынан шығарып, аққан сұйықты сорғытыңыз.

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Жібітудің орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз.

Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.

Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий фольгадан жасалған таспамен орап қоюға болады.

Құс етінің сыртқы жағы қыза бастаса, жібітуді тоқтатыңыз да, 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз.

Балық, ет және құс етін әбден жібіту үшін қоя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне қарай әртүрлі болады. Төмендегі кестеге қараңыз.

Ақыл-кеңес: Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда, кішкене тағам, үлкен тағамдарға қарағанда тез жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осы кеңесті есте ұстаңыз.

Температурасы шамамен -18-ден -20 °C дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.

Мұздаған тағамдардың барлығын жібіту параметрі (180 Вт) бойынша жібіту керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ет				
Фаршталған сиыр еті	500 г	10-12	5-20	Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Шошқа стейгі	250 г	7-8		
Құс еті				
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	12-14	15-40	Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Бүтін тауық	1000 г	25-28		
Балық				
Балық филесі	250 г (2 дана)	6-7	5-20	Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
	400 г (4 дана)	11-13		
Жеміс				

ҚАЗАҚ



Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Жидек	250 г	6-7	5-10	Жемістерді жалпақ, дөңгелек шыны ыдысқа (диаметрі үлкен) салыңыз.
Нан				
Булочка (әрбірі 50 г)	2 дана 4 дана	1½-2 3-4	5-10	Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Тост наны/ Сэндвич	250 г	4-5		
Неміс наны (бидай + қарабидай ұны)	500 г	8-10		

ГРИЛЬ

Гриль-қыздырғыш элементтері пеш төбесінің астыңғы жағында орналасқан. Олар есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 2-3 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:
Жалынға төзімді және металл бөлігі бар болуға болады. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Гриль жасауға болатын тағам:
Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

Маңызды ескерім:
Тек ғана гриль режимін қолданған кезде, гриль-қыздырғыш элементінің пештің артқы қабырғасында тігінен емес, төбесінде көлденең орналасқанына көз жеткізіңіз. Басқаша көрсетілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.

МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

Бұл пісіру режимінде гриль элементінен, микротолқынмен пісіру жылдамдығымен қатар қызу бөлінеді. Ол тек есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналып тұратындықтан тағам біркелкі қызарады.
Осы үлгіде үш түрлі аралас режим бар:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль және 300 Вт + Гриль.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар
Микротолқын өте алатын ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыс жалын әсеріне төзімді болуға тиіс. Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:
Аралас режиммен пісіруге болатын тағамның қатарына, пісірілген, тек қыздыру немесе қызартуды (пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын аз уақытта қызарту қажет тағамдар жатады. Сонымен қатар, бұл режимді үстіндегі қоспаларын қызарту, қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады (мысалы, бөлшектелген тауық еті, пісірудің орта шегіне келгенде аудару керек). Қосымша ақпаратты гриль дайындау кестесінен алыңыз.

Маңызды ескерім:
Аралас режим (микротолқын + гриль) қолданылған кезде, гриль-қыздырғыш элементінің пештің артқы қабырғасында тігінен емес, төбесінде көлденең орналасқанына көз жеткізіңіз. Басқаша көрсетілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет. Немесе бұрылмалы табақтың үстіне тура қою керек. Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз.
Тағамның екі жағын да қызарту қажет болса, онда оны аудару керек.

Гриль нұсқаулығы



Қыздырғыш элементті тағамнан гриль жасар алдында гриль функциясымен 2-3 минут қыздырыңыз.
Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Пісіру режимі	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Тост наны тіліктері	4 дана (4 x 25 г)	Тек гриль	4-6	3-4	Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз.
Булочкалар (пісірілген)	2-4 дана	Тек гриль	2-3	1-2	Алдымен булочкалардың астыңғы жағын жоғары қаратып, бұрылмалы табақтың үстіне айналдыра қойыңыз.
Гриль қызанақтары	250 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	4½-5½	-	Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне тұз, бұрыш және аздаған ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Тағамды тордың үстіне қойыңыз.
Гавай тост наны	2 дана (300 г)	300 Вт + Гриль	5-7	-	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы (ветчина, ананас, ірімшік тіліктерін) бар тост нандарының тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Тауықтың қанаттары (тоңазы-тылған)	400-500 г (6 дана)	300 Вт + Гриль	11-13	9-11	Тауықтың қанаттары немесе сирақтары тәрізді тоңазытылған бөліктеріне дәмдеуіш, май қосыңыз. Олардың сүйекті жерлерін ортасына қарай, қалғандарын жағалата қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.

ҚАЗАҚ



КАЗАҚ

Жаңа тағам	Мөлшері	Пісіру режимі	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Бүтін тауық	1200 г	450 Вт + Гриль	20-25	15-20	Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден салып, пирекс ыдысына кеудесін төмен қаратып салыңыз. Ыдысты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Бірінші уақыт өткеннен кейін аударыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.
Картоп пісірмесі	500 г	450 Вт + Гриль	8-10	-	Картоптарды екі бөлікке бөліп, тордың үстіне дөңгелете, кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз. Кесілген жағына зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Гриль жасап болғаннан кейін 3 минут қоя тұрыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Пісіру режимі	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Мұздатылған макарон	400 г	600 Вт + Гриль	13-15	3-4	Мұздатылған макаронды (-18 °C) мысалы, лазанья немесе тортеллиниді торға қойылған, өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысына салыңыз.
Мұздатылған балық гратині	400 г	450 Вт + Гриль	20-22	3-4	Мұздатылған балық гратинін (-18 °C) торға қойылған, өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысына салыңыз.
Мұздатылған пицца тісбасары	250 г (8 дана)	300 Вт + Гриль	10-12	-	Мұздатылған пицца тісбасарын (-18 °C) немесе кішкене киш лоренді торды айналдыра қойыңыз.
Мұздатылған штрудель торты	200-250 г (1-2 дана)	300 Вт + Гриль	3-5	-	Мұздатылған торт тілімдерін (-18 °C) тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Жібітіп болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.

САРЫМАЙДЫ ЕРІТУ
50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. 750 Вт қуатпен 30-40 секунд ерігенше қыздырыңыз.

ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ
100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 450 Вт қуатпен 3-5 минут ерігенше қыздырыңыз. Ерітіп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

ТҮЙІРШІКТЕЛІП ҚАТҚАН БАЛДЫ ЕРІТУ
20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 300 Вт қуатпен 20-30 секунд бал ерігенше қыздырыңыз.

ЖЕЛАТИНДІ ЕРІТУ
Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз. Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз. 300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

БЕЗЕНДІРГІШ/ӘРЛЕГІШ ҚОСПА ДАЯРЛАУ (ТОРТ ЖӘНЕ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІНЕ АРНАЛҒАН)
Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз. Бетін жаппай пирекс шыны ыдысына салып, 3½ - 4½ минут 750 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

ТОСАП ҚАЙНАТУ
600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жауып 10-12 минут 750 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ
Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 ml), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып 6½ - 7½ минут 750 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ
30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамимка табаға біркелкі таратып салыңыз. 3½ - 4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ пен айналмалы шығырық

☛ **Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын әрқашан** тексеріп отырыңыз.

☛ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғы жұмысына теріс әсер етіп, нәтижесінде қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Құрылғының ішкі беттеріндегі немесе айналмалы шығырығындағы шашырандыларды не дақтарды сабын сіңірілген шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын бұрылмалы табаққа қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

Саңылауларға су шашыратпаңыз. Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді **ешқашан** қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында салқындатыңыз.

КАЗАҚ



КАЗАҚ

ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Үлгі	GE712BR
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат Микротолқын Гриль Аралас режим	 1150 Вт 1100 Вт 2250 Вт
Қуат шығысы	100 Вт/750 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Салқындату тәсілі	Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т) Сырты Пештің іші	 489 x 275 x 361 мм 330 x 211 x 309 мм
Сыйымдылығы	20 литр
Салмағы Нетто	 шамамен 12,5 кг

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

ЕСКЕРІМ





ЕСКЕРІМ

ЕСКЕРІМ

ҚАЗАҚ

ЕСКЕРІМ

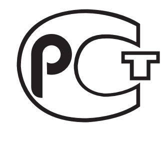
ЕСКЕРІМ

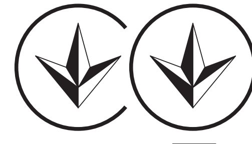
ЕСКЕРІМ

ЕСКЕРІМ











AB57 166 KZ.O.02.0072

-. Сертификат : РОСС KR.AB57.B04524

-. Жарамдылық мерзімі : с 16.07.2009 по 15.07.2012

Малайзияда жасалған
Тауар сертификатталған: Альттест

Мекен жайы:
Samsung Electronics (M) Sdn. Bhd.
2ші қабат, Лабух 2, Солтүстік Кланг аймағы 21,
индустриалдық паркы 42000, Малазия

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	00-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru

Код №: DE68-03796L